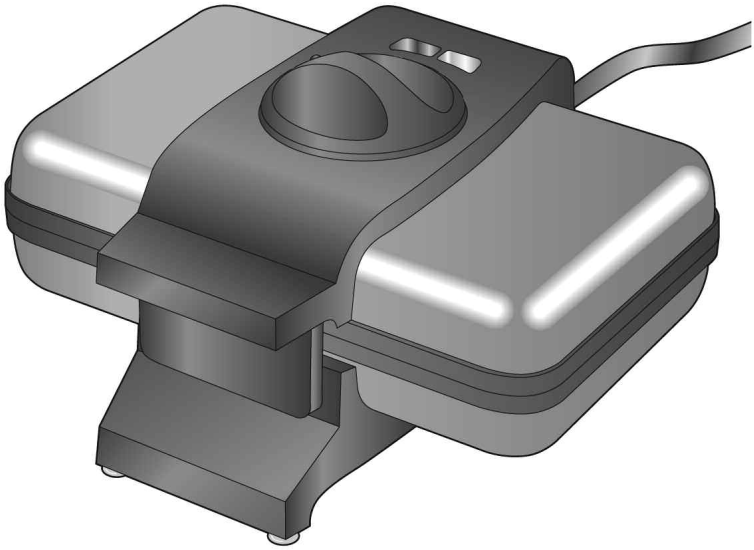
GOFROWNICA GF-1345



PL	*INSTRUKCJA OBSŁUGI*	4
RU	*ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ*	8
UK	*OPERATING INSTRUCTIONS*	12
D	*BEDIENUNGSANLEITUNG*	15
CZ	*NÁVOD K POUŽITÍ*	19
SK	*NÁVOD NA OBSLUHU*	23
RO	*INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE*	26
BG	*ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА*	30
UA	*ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ*	36

GOFROWNICA GF-1345

KARTA GWARANCYJNA

NR . . . . . .

Gwarancja 24 miesięczna, ważna tylko z dowodem zakupu.

Nazwa sprzętu: . . . . . .

Typ, model: . . . . . .

Data sprzedaży: . . . . . .

. . . . . .
pieczątka i podpis sprzedawcy

Warunki gwarancji

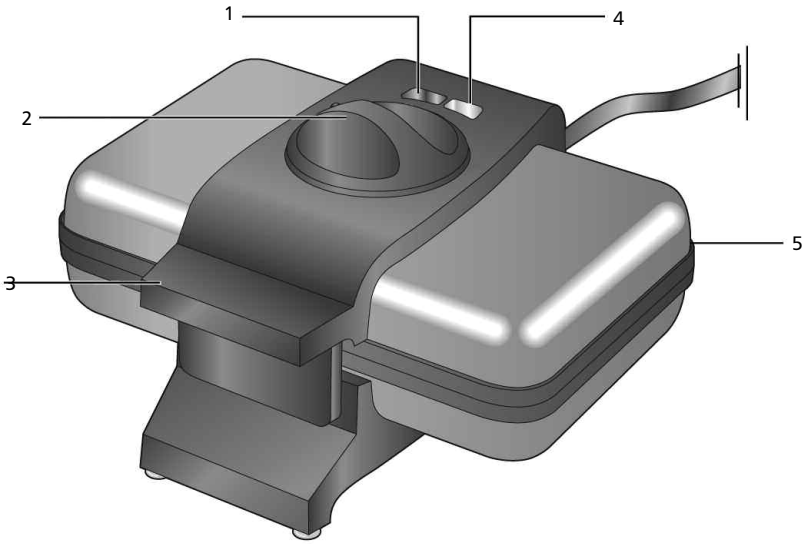
Produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją od daty jego zakupu. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W tym okresie istnieje wygodna możliwość wymiany uszkodzonego produktu na nowy w miejscu jego zakupu (termin na rozpatrzenie reklamacji wynosi 14 dni). Podstawą do wymiany jest czytelnie wypełniona karta gwarancyjna z załączonym do niej dowodem zakupu produktu. Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania produktu, uszkodzeń mechanicznych lub samowolnych napraw. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

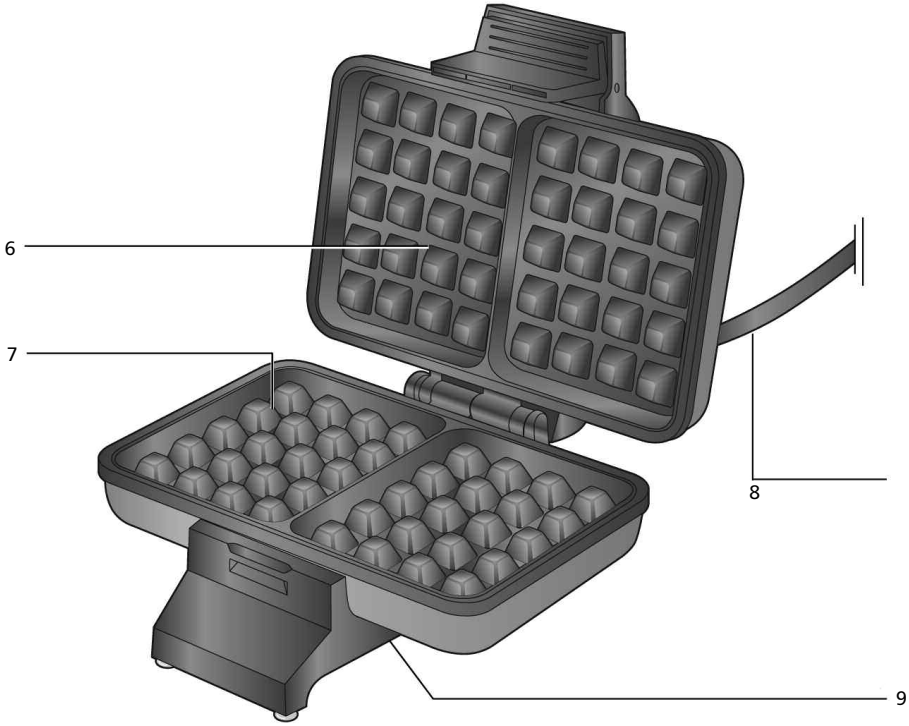
SERWIS CENTRALNY
ul. Dr Jana Huberta 41
05-300 MIŃSK MAZOWIECKI
tel. (25)759-12-31, INFOLINIA: 0801-44-33-22
LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl

Importer* / *Dystrybutor:

Expo-service Sp. z o. o.
00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/22, Polska
tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885
AGD@expo-service.com.pl, www.optimum.hoho.pl

CE


1
4
2
5
3


6
7
8
9

Niniejsze urządzenie jest wyposażone w funkcje bezpieczeństwa.
Tym nie mniej, należy dokładnie przeczytać ostrzeżenia z zakresu bezpieczeństwa i korzystać z urządzenia wyłącznie jak to jest opisane w niniejszej instrukcji, w celu uniknięcia przypadkowych zranień lub uszkodzeń.
Zachować niniejszą instrukcję, w celu korzystania z niej w przyszłości.
Jeżeli będziecie przekazywać ten produkt innej osobie, prosimy pamiętać o dołączeniu niniejszej instrukcji.

Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

Przewidziane użycie

Gofrownica jest przeznaczona do przygotowywania słodkich i pikantnych gofrów.
Jest ona przeznaczona do ilości użytkowanych w domu i nie jest odpowiednia do celów komercyjnych.

Zagrożenia dla dzieci i osób niezdolnych do używania urządzeń elektrycznych w sposób bezpieczny

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, bądź też nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli ich praca nie będzie odbywała się pod nadzorem albo nie zostaną im przekazane instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
  Dzieci winny pozostawać pod nadzorem, by mieć pewność, że nie wykorzystują one urządzenia do zabawy.

Zagrożenia elektryczne

- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach. Urządzenie nie może być używane w bezpośrednim sąsiedztwie zlewu lub na zewnątrz budynku.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda ściennego ze stykiem uziemiającym, które jest zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Gofrownicę należy odłączać od gniazda zasilającego po użyciu, przed czyszczeniem i przed odstawieniem w celu przechowywania. Zawsze należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli ono same lub jego kabel zasilający nosi jakiekolwiek widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeżeli urządzenie było upuszczone na podłogę.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek modyfikacji w urządzeniu lub kablu zasilającym. Nie należy samemu podejmować prób wymiany kabla zasilającego. Naprawy powinny być dokonywane w wyspecjalizowanym punkcie serwisowym. Niewłaściwa naprawa może prowadzić do poważnego zagrożenia dla użytkownika urządzenia.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożeń, musi on być wymieniony przez centrum obsługi klienta należące do producenta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.

Groźba oparzeń

- W czasie używania urządzenie nagrzewa się. Należy dopilnować aby nikt nie dotykał gorących części urządzenia w czasie jego używania. Jeżeli jest to konieczne, należy stosować rękawice kuchenne.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub odstawieniem do przechowywania, należy pozwolić aby urządzenie w pełni wystygło. Nie przenosić gofrownicy, kiedy jest włączona, albo jeżeli jeszcze w pełni nie wystygła.
- W czasie procesu pieczenia gofrów z boków gofrownicy wydobywa się para. Nie dotykać – niebezpieczeństwo oparzenia!
- W czasie używania nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Przed użyciem należy w pełni odwinąć kabel zasilający, w celu uniknięcia jego przegrzania. Upewnić się, że kabel zasilający jest bezpiecznie ułożony. Nigdy nie wolno dopuszczać aby zwisał on poza krawędź stołu. Upewnić się, że nie będzie możliwe potknięcie się o kabel, a także, że kabel jest poza zasięgiem dzieci.
- Trzymać kabel zasilający z dala od gorących części urządzenia lub innych źródeł ciepła.
- Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni, która jest odporna na ciepło. Nie ustawiać urządzenia na powierzchni, która może stać się gorąca, na przykład, płycie kuchennej, albo w pobliżu płomienia kuchenki gazowej. Urządzenie należy zawsze ustawiać w bezpiecznej odległości od krawędzi stołu, tak aby nie spadło na podłogę.
- Urządzenie jest wyposażone w przeciwpoślizgową gumową nóżkę. Meble są często powlekane różnymi lakierami i substancjami syntetycznymi oraz nasączane środkami konserwującymi, które mogą uszkadzać i rozmiękczać gumową nóżkę. Można tego uniknąć umieszczając pod urządzeniem przeciwpoślizgową podkładkę.

- Materiały łatwopalne należy trzymać z dala od urządzenia. Nie wolno przykrywać urządzenia podczas pracy.
- W celu uniknięcia uszkodzenia powłok płyt gofrownicy, przy wyjmowaniu gofrów, należy używać odpornych na temperaturę przyborów drewnianych lub plastikowych.
- Do czyszczenia powłok płyt gofrownicy oraz zewnętrznych powierzchni, nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących albo gąbek, gdyż mogą spowodować uszkodzenia tych powierzchni.

Opis urządzenia

1. czerwona lampka sygnalizacyjna
2. regulator temperatury
3. izolowana termicznie rączka z zatrzaskiem
4. zielona lampka sygnalizacyjna
5. górna płyta gofrownicy podłączona do dolnej płyty gofrownicy
6. górna płyta gofrownicy
7. dolna płyta gofrownicy
8. kabel zasilający
9. miejsce na nawinięcia kabla (pod urządzeniem)

Przed użyciem po raz pierwszy

Kiedy gofrownica będzie używana po raz pierwszy, czuć będzie lekki zapach. Należy zapewnić odpowiednią wentylację, na przykład, otworzyć okno.

Przed przygotowaniem gofrów po raz pierwszy w nowej gofrownicy, należy ją raz nagrzać bez ciasta. W ten sposób zostaną usunięte ewentualne resztki poprodukcyjne.

1. Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
2. Otworzyć górną część obudowy.
3. Przetrzeć płyty gofrownicy za pomocą zwilżonej ścierki.

Ostrzeżenie: W czasie używania urządzenie nagrzewa się. Jeżeli jest to konieczne, należy stosować rękawice kuchenne i dotykać urządzenie trzymając za izolowaną termicznie rączkę.

Ostrzeżenie: Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni, która jest odporna na ciepło.

4. Opuścić w dół górną część obudowy.
5. Ustawić regulator temperatury w najniższe położenie.
6. Włożyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazda sieciowego ze stykiem uziemiającym.
7. Ustawić regulator temperatury w najwyższe położenie. Czerwona lampka sygnalizacyjna pokazuje, że urządzenie nagrzewa się. Po kilku minutach zapala się zielona lampka sygnalizacyjna.
8. Po 5 do 10 minutach obrócić regulator temperatury w najniższe położenie.
9. Wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazda sieciowego i otworzyć podnosząc do góry górną część obudowy.
10. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
11. Dokładnie przetrzeć płytki za pomocą papierowego ręcznika kuchennego.

Używanie

W gofrownicy rzadkie ciasto gofrowe jest równocześnie pieczone po obu stronach pomiędzy nagrzanymi płytami.

Stopień zbrązowienia gofrów można regulować przez odpowiednie ustawienie regulatora temperatury.

Ostrzeżenia:

- W czasie procesu pieczenia gofrów z boków gofrownicy wydobywa się para. Nie dotykać – niebezpieczeństwo oparzenia!
- W czasie używania urządzenie nagrzewa się. Należy dopilnować aby nikt nie dotykał gorących części urządzenia w czasie jego używania. Jeżeli jest to konieczne, należy stosować rękawice kuchenne i dotykać urządzenie trzymając za izolowaną termicznie rączkę.

1. Ustawić gofrownicę na płaskiej powierzchni, która jest odporna na ciepło.
2. Zamknąć gofrownicę i włożyć wtyczkę kabla zasilającego do gniazda ściennego.
3. Ustawić regulator temperatury w położenie średnie-wysokie. Czerwona lampka sygnalizacyjna pokazuje, że urządzenie nagrzewa się.
   Jak tylko wybrana temperatura zostanie osiągnięta, czerwona lampka sygnalizacyjna gaśnie i zapala się zielona lampka sygnalizacyjna. Gofrownica jest gotowa do pieczenia gofrów.
4. Odchylić górną część obudowy i posmarować płyty gofrownicy za pomocą pędzelka zanurzonego w odrobinie oleju spożywczego.
5. Nałożyć pełną łyżkę rzadkiego ciasta gofrowego na środek każdej połówki dolnej płyty gofrownicy. Nie nakładać zbyt dużo ciasta lub ciasta, które jest zbyt rzadkie na płytę gofrownicy, w przeciwnym bowiem razie w okolicy rączki będzie wydobywać się zbyt dużo pary, a nawet same ciasto.
6. Opuścić w dół górną część obudowy.
   Temperaturę można zmienić w czasie pieczenia w dowolnym momencie.
   Po kilku chwilach zielona lampka sygnalizacyjna gaśnie i zapala się czerwona lampka sygnalizacyjna, co oznacza że rozpoczął się proces pieczenia. Na koniec procesu pieczenia zielona lampka sygnalizacyjna zapala się ponownie. Jeżeli gofry nie są dostatecznie brązowe, należy pozwolić aby piekły się chwilę dłużej.

Ostrzeżenie: W celu uniknięcia uszkodzenia powłok płyt gofrownicy, przy wyjmowaniu gofrów, należy używać jedynie odpornych na temperaturę przyborów drewnianych lub plastikowych.

7. Podnieść do góry górną część gofrownicy, gdy tylko gofry są gotowe i wyjąć gofry. Ażeby to uczynić, należy lekko unieść gofr z jednej strony za pomocą widelca lub podobnego przyrządu.
   Jeżeli gofry są zbyt jasne lub zbyt ciemne, do przyrządzenia następnych gofrów, należy ustawić nieco wyższą lub nieco niższą temperaturę, albo pozwolić aby gofry piekły się nieco dłużej lub nieco krócej.
   Po przygotowaniu kilku gofrów, znajdziecie takie ustawienie temperatury, które jest dokładnie odpowiednie do otrzymywania takich gofrów jakie lubicie. Jednakże, zależy to również od rodzaju i konsystencji ciasta gofrowego.
   Na początku uzyskanie odpowiednio wypieczonych gofrów może trwać nieco dłużej. Po tym jak urządzenie nagrzeje się, możecie natychmiast nałożyć następne porcje ciasta na kolejne gofry.
8. Po użyciu, wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazda sieciowego i przed przystąpieniem do czyszczenia pozwolić aby urządzenie w pełni ostygło.

Czyszczenie

- W czasie używania urządzenie nagrzewa się. Należy dopilnować aby nikt nie dotykał gorących części urządzenia w czasie jego używania. Jeżeli jest to konieczne, należy stosować rękawice kuchenne i dotykać urządzenie trzymając za izolowaną termicznie rączkę.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach.

Ostrzeżenie:

Do czyszczenia powłok płyt gofrownicy oraz zewnętrznych powierzchni, nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących albo gąbek, jako że może to spowodować uszkodzenia tych powierzchni.

1. Wyjąć wtyczkę kabla zasilającego gofrownicy z gniazda sieciowego.
2. Usunąć okruszyny gofrów z płyt gofrownicy.
3. Wytrzeć płyty gofrownicy i obudowę za pomocą miękkiej, lekko zwilżonej ściereczki.
4. Następnie wytrzeć do sucha płyty gofrownicy i obudowę.

Resztki ciasta, które zostały przypieczone do płyt gofrownicy można łatwo usunąć przez lekkie posmarowanie ich olejem spożywczym. Po kilku minutach resztki ciasta można będzie łatwo usunąć.
Po wyczyszczeniu gofrownicy, kabel zasilający można nawinąć na przeznaczone na niego miejsce pod spodem urządzenia.
W celu zaoszczędzenia miejsca, gofrownicę można przechowywać stawiając ją w pozycji pionowej.

Dane techniczne:

Moc: 1000 W
Napięcie sieciowe: 220-240 V~
Częstotliwość: 50-60 Hz

Ekologia – Ochrona Środowiska

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci" umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.
Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.
W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 1,3kg e

Receptury i podpowiedzi

Podpowiedzi

- Upieczone na chrupko gofry szybko zawilgotnieją, jeżeli będą ułożone jeden na drugim. Należy je układać jeden obok drugiego.
- Gofry będą bardziej miękkie i ciemniejsze, jeżeli użyjecie mleka zamiast wody.
- Dobre wyniki uzyskuje się przy użyciu mąki razowej.
- Należy pamiętać o dokładnym wymieszaniu wszystkich składników, w celu zapewnienia, aby gofry były równomiernie zarumienione.

Receptury

Gofry niedzielne

Składniki (na około 12 gofrów):
200 g masła
150 g cukru-pudru
3 jajka
1 łyżeczka do herbaty aromatu waniliowego
1 łyżeczka do herbaty rumu
125 g zmielonych migdałów
450 g mąki
około 400 ml wody

1 łyżeczka do herbaty proszku do pieczenia
zmielona skórka cytryny lub 1 mała buteleczka aromatu cytrynowego.

Przygotowanie:
1. Ucierać masło, cukier i aromat waniliowy aż do uzyskania jednolitej masy, dodać jajka, kolejno jedno po drugim.
2. Dodać zmielone migdały i skórkę z cytryny i całość wymieszać.
3. Alternatywnie, dodać mąkę, wcześniej zmieszaną z proszkiem do pieczenia, oraz wodę i całość wymieszać.
4. Na koniec, dodać rum i całość wymieszać.

Podpowiedź: Zamiast całych jajek, można najpierw dodać tylko żółtka jajek, a na koniec ubitą pianę z białek jajek. Ciasto gofrowe musi mieć konsystencję gęstą, lecz jednocześnie swobodnie spływać z łyżki.

Gofry brukselskie
Składniki (na około 6 gofrów):
125 g śmietany kremówki
125 g masła
żółtka z 6 jajek
250 g przesianej mąki
1 szczypta soli
białka z 6 jajek
1 strąk wanilii
100 g cukru kryształowego

Przygotowanie:
1. Lekko podgrzać śmietanę kremówkę.
2. Utrzeć masło na jednolitą masę, dodać żółtka jajek i całość wymieszać.
3. Wymieszać mąkę z solą. Alternatywnie, dodać mąkę i śmietanę kremówkę do mieszaniny maślanej i mieszać aż ciasto zagęści się.
4. Ubić białka jajek na sztywną pianę i dodać do ciasta. Pozostawić ciasto na około 30 minut.
5. Upiec porcję gofrów.
6. Zeskrobać nasionka z jednego strąka wanilii, wymieszać z cukrem oraz rozsypać na świeżo upieczonych gofrach.

Podpowiedź: Podawać z ubitą śmietaną i kwaśnym dżemem wiśniowym.

Gofry „pizza"
Składniki (na około 7-8 gofrów):
125 g masła lub margaryny
125 g mąki
4 jajka
½ łyżeczki do herbaty proszku do pieczenia
125 g letniej wody
około 100 g ugotowanej szynki pokrojonej w paski, 2 jabłka pocięte w drobną kostkę, 200 g orzechów włoskich lub orzechów laskowych, 2-3 łyżeczki do herbaty przecieru pomidorowego, 1-2 łyżeczki do herbaty musztardy, sól, pieprz, gotowa mieszanka ziół do pizzy.

Przygotowanie:
1. Utrzeć masło na jednolitą masę i dodać jajka jedno po drugim.
2. Alternatywnie, wymieszać mąkę wcześniej wymieszaną z proszkiem do pieczenia, z letni wodą.
3. Dodać szynkę, jabłka i orzechy oraz dodać do smaku przecier pomidorowy, sól, pieprz, musztardę i mieszankę ziół do pizzy.
4. Niezwłocznie upiec ciasto na gofry.

Podpowiedź: Można modyfikować tę recepturę używając np. pieczarek, sera i oliwek.

Этот прибор снабжён функцией безопасности

Тем не менее, следует внимательно прочитать замечания по безопасности и пользоваться прибором только так, как описано в настоящей инструкции, чтобы избежать случайных телесных повреждений.

Сохраните эту инструкцию, чтобы пользоваться ею в будущем.

Если Вы будете передавать этот прибор другому лицу, просим помнить о приложении данной инструкции.

Предупреждения, связанные с безопасностью

Целевое предназначение

Вафельница предназначена для приготовления сладких и острых вафель.

Она рассчитана на количества, приготавливаемые в домашних условиях, и не пригодна для коммерческих целей.

Опасности для детей и лиц, не способных безопасно пользоваться электроприборами

Устройство не предназначено для обслуживания лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, эмоциональными или психическими способностями, либо лицами, не обладающими соответственным опытом или знанием, если их работа не будет происходить под надзором или им не будет сообщена инструкция по обслуживанию устройства лицом, которое отвечает за их безопасность.

Дети должны оставаться под надзором, чтобы иметь уверенность в том, что они не воспользуются устройством для забавы.

Опасность поражения электротоком

- Нельзя погружать прибор в воду или в любые другие жидкости. Прибор не может использоваться в непосредственной близости от мойки или вне помещения.
- Прибор следует включать только в настенную розетку со стержнем заземления, которая соответствует техническим данным прибора.
- Вафельницу следует выключать из гнезда питания после использования, перед чисткой и хранением. Всегда нужно тянуть за вилку, а не за кабель питания.
- Не следует использовать прибор, если он сам или его кабель питания имеют какие-либо заметные признаки повреждения, или если прибор падал на пол.
- Нельзя производить какие-либо модификации прибора или кабеля питания. Не следует самостоятельно пытаться заменить кабель питания. Ремонт должен производиться в специализированном сервисном пункте. Ненадлежащий ремонт может привести к серьёзной угрозе для пользователя прибора.
- Если кабель питания повреждён, то, чтобы избежать опасности, он должен быть заменён в пункте обслуживания клиента, принадлежащем изготовителю, или лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Опасность ожогов

- При использовании прибор нагревается. Нужно следить за тем, чтобы никто не прикасался к горячим частям прибора во время его использования. Если это необходимо, нужно пользоваться кухонными рукавицами.
- Перед чисткой или хранением следует подождать, пока прибор полностью остынет. Не перемещать вафельницу, включённую в сеть или не полностью остывшую.
- Во время выпекания вафель с боков вафельницы выходит пар. Не прикасаться – опасность ожога!
- Во время использования прибор нельзя оставлять без присмотра.
- Перед использованием следует полностью размотать кабель питания, чтобы избежать его нагревания. Убедитесь, что кабель безопасно уложен. Нельзя допускать, чтобы он свисал с края стола. Убедитесь в том, что нет опасности споткнуться о кабель, а также что кабель недоступен для детей.
- Держать кабель питания подальше от горячих элементов прибора или других источников тепла.
- Прибор следует установить на плоской термостойкой поверхности. Не ставить на нагревающуюся поверхность, например, на кухонную устанавливать на безопасности расстоянии от края стола, так, чтобы он не упал на пол.
- Прибор снабжён нескользящей резиновой ножкой. Мебель часто покрыта различными лаками и синтетическими веществами, а также пропитана консервирующими средствами, которые могут повредить и размягчить резиновую ножку. Этого можно избежать, помещая под прибор нескользящую подкладку.
- Легковоспламеняющиеся материалы следует держать вдали от прибора. Нельзя накрывать прибор во время работы.
- Чтобы не повредить покрытие жарочных плит вафельницы, вынимая вафли, следует пользоваться термостойкими деревянными или пластмассовыми приборами.
- Для чистки покрытия жарочных плит вафельницы и наружных частей не следует применять острых или абразивных чистящих средств или губок, чтобы не повредить эти поверхности.

Описание прибора

1. красная сигнализационная лампочка
2. регулятор температуры
3. термоизолированная ручка с защёлкой
4. зелёная сигнализационная лампочка

5. верхняя плита вафельницы, соединённая с нижней плитой вафельницы
6. верхняя плита вафельницы
7. нижняя плита вафельницы
8. кабель питания
9. место для свёртывания кабеля (под прибором)

Перед первым использованием

При первом использовании вафельницы будет ощущаться лёгкий запах. Следует обеспечить надлежащую вентиляцию, например, открыть окно.

Перед приготовлением вафель в первый раз в новой вафельнице нужно сначала разогреть её без теста. Таким образом будут удалены частицы, которые могли остаться после изготовления.

1. Удалить все упаковочные материалы.
2. Открыть верхнюю часть корпуса.
3. Протереть жарочные плиты вафельницы влажной тканью.

Предупреждение: При работе прибор нагревается. При необходимости нужно надевать кухонные рукавицы и держать прибор только за термоизолированные ручки.

Предупреждение: Прибор следует установить на плоской теплостойкой поверхности.

4. Опустить вниз верхнюю часть корпуса.
5. Установить регулятор температуры в самое низкое положение.
6. Вставить вилку кабеля питания в гнездо с заземлением.
7. Установить регулятор температуры в высшее положение. Красная сигнальная лампочка показывает, что прибор нагревается. Спустя несколько минут загорается зелёная сигнальная лампочка.
8. Спустя 5-10 минут повернуть регулятор температуры в самое низкое положение.
9. Вынуть вилку кабеля питания из сетевого гнезда и открыть, поднимая верхнюю часть корпуса.
10. Оставить прибор до остывания.
11. Тщательно протереть жарочные плиты при помощи бумажного кухонного полотенца.

Использование

В вафельнице жидкое вафельное тесто одновременно печётся с обеих сторон между разогретыми плитами.

Степень подрумянивания вафель можно регулировать при помощи соответственной установки регулятора температуры.

Предупреждения:

- Во время выпекания вафель по бокам вафельницы выходит пар. Не прикасаться – опасность ожога!
- При использовании прибор нагревается. Необходимо проследить, чтобы никто не прикасался к горячим частям прибора во время его работы. Если это необходимо, нужно пользоваться кухонными рукавицами и держать прибор за термоизолированные ручки.

1. Установить вафельницу на плоской термостойкой поверхности.
2. Закрыть вафельницу и вставить вилку кабеля питания в настенную розетку.
3. Установить регулятор температуры в среднее положение. Красная сигнализационная лампочка показывает, что прибор нагревается.

   Как только выбранная температура будет достигнута, красная сигнальная лампочка гаснет и загорается зелёная.

   Вафельница готова к выпеканию вафель.
4. Открыть верхнюю часть корпуса и смазать жарочные плиты вафельницы кисточкой, смоченной растительным маслом.
5. Полную ложку жидкого теста налить на середину каждой половинки нижней жарочной плиты.

   Не накладывать слишком много теста или слишком жидкое тесто на плиту вафельницы, так как в таком случае в области ручки будет выходить слишком много пара, и даже само тесто.
6. Опустить верхнюю часть корпуса.

   Температуру во время выпекания можно изменять в любой момент.

   Спустя несколько секунд зелёная сигнальная лампочка гаснет и загорается красная, что означает, что начался процесс выпекания.

   В конце процесса выпекания зелёная сигнальная лампочка загорается вновь. Если вафли недостаточно подрумянились, нужно печь их немного дольше.

   Предупреждение: Чтобы избежать повреждения покрытия плит вафельницы, при снятии вафель нужно пользоваться только термостойкими деревянными или пластмассовыми приборами.
7. Поднять верхнюю часть вафельницы, как только вафли будут готовы, и вынуть вафли. Для этого нужно приподнять вафлю с одной стороны при помощи вилки или подобного прибора.

   Если вафли слишком светлые или слишком тёмные, для выпекания остальных вафель нужно установить несколько высшую или низшую температуру, или печь вафли несколько дольше или несколько меньше времени.

   После выпекания нескольких вафель вы определите такую настройку температуры, которая соответствует выпеканию таких вафель, какие Вы любите. Однако это зависит и от вида и консистенции вафельного теста.

   Вначале получение выпеченных нужным образом вафель может продолжаться несколько дольше. После того, как прибор нагреется, вы можете сразу же накладывать следующие порции теста для новых вафель.
8. После использования извлечь вилку кабеля питания из розетки и перед чисткой дать прибору остыть.

Чистка

- При использовании прибор нагревается. Необходимо проследить, чтобы никто не прикасался к горячим частям прибора во время его работы. Если это необходимо, нужно пользоваться кухонными рукавицами и держать прибор за термоизолированные ручки.
- Нельзя погружать прибор в воду или в любые другие жидкости.

Предупреждение:

Для чистки покрытия плит вафельницы и наружных поверхностей не следует пользоваться острыми или абразивными чистящими средствами или губками, так как это может привести к повреждению этих поверхностей.

1. Вынуть вилку кабеля питания вафельницы из розетки.
2. Удалить крошки вафель с плит вафельницы.
3. Вытереть плиты вафельницы и корпус при помощи мягкой, слегка влажной ткани.
4. Затем вытереть насухо плиты вафельницы и корпус.

Остатки теста, приставшие к плитам вафельницы, можно легко удалить, слегка смазав их растительным маслом. Спустя несколько минут остатки теста можно будет легко удалить.

После чистки вафельницы кабель питания можно смотать в предназначенном для него месте внизу прибора.

Чтобы сэкономить место, вафельницу можно хранить в вертикальном положении.

Технические данные:

Мощность: 1000Вт

Напряжение в сети: 220-240 В ~

Частота: 50-60 Гц

Экология – охрана окружающей среды

Символ перечёркнутого мусорного бака, помещённый на электроприборе или на упаковке, указывает на то, что прибор нельзя рассматривать как обычный бытовой мусор, и его нельзя выбрасывать в ёмкости для бытовых отходов.

Ненужный или изношенный электроприбор должен быть доставлен в специальный пункт сбора, организованный местной администрацией, предназначенный для сдачи электроприборов, подлежащих утилизации.

Таким образом каждое домашнее хозяйство способствует уменьшению возможных негативных последствий, воздействующих на окружающую среду, а также позволяет получить материалы, из которых состоит продукт.

Вес 1,3кг e

Рецепты / советы

Советы

- Выпеченные хрустящие вафли быстро увлажнятся, если будут сложены один на другой. Нужно складывать их рядом друг с другом.
- Вафли будут мягче и темнее, если вместо воды использовать молоко.
- Хорошие результаты подучаются при использовании ржаной муки.
- Нужно помнить о тщательном вымешивании всех компонентов, чтобы вафли были подрумянены равномерно.

Рецепты

Воскресные вафли

Состав (примерно на 12 вафель):

200 г масла

150 г сахарной пудры

3 яйца

1 чайная ложечка ванильного ароматизатора

1 чайная ложечка рома

125 г. молотого миндаля

450 г муки

около 400 мл воды

1 чайная ложечка пекарского порошка

молотая лимонная корка или 1 маленькая бутылочка лимонного ароматизатора.

Способ приготовления:

1. Растереть сахар, масло и ванильный ароматизатор до получения однородной массы, одно за другим добавить яйца.
2. Добавить молотый миндаль и лимонную корку, всё перемешать.
3. Добавить муку, смешанную с пекарским порошком и воду, всё перемешать.

Совет: Вместо целых яиц можно сначала добавить только желтки, а в конце – взбитые в пену белки. Вафельное тесто должно быть густым, но одновременно свободно стекать с ложки.

Брюссельские вафли

Состав (примерно на 6 вафель):

125 г жирных сливок

125 г масла

желтки 6 яиц

250 г просеянной муки

щепотка соли

белки 6 яиц

1 стручок ванили

100 г сахарного песку

Способ приготовления:

1. Слегка подогреть сливки.
2. Растереть масло в однородную массу, добавить желтки, всё размешать.
3. Смешать муку с солью. Добавить муку и сливки к масляной смеси и размешивать, пока тесто не загустеет.
4. Взбить яичные белки в плотную пену и добавить в тесто. Отставить тесто на 30 минут.
5. Испечь порцию вафель.
6. Выскоблить семена из одного стручка ванили, размешать с сахаром и посыпать свежевыпеченные вафли.

Совет: Подавать с взбитыми сливками и кислым вишнёвым джемом.

Вафли «Пицца»

Состав (примерно на 7-8 вафель):
125 г масла или маргарина
125 г муки
4 яйца
1/2 чайной ложечки пекарского порошка
125 г тёплой воды
около 100 г варёного окорока, нарезанной полосками, 2 яблока, нарезанные мелкими кубиками, 200 г грецких орехов или лещины, 2-3 чайных ложечки томатной пасты, 1-2 чайных ложечки горчицы, соль, перец, готовая смесь приправ для пиццы.

Способ приготовления:

1. Растереть масло в однородную массу, одно за другим добавить яйца.
2. Размешать муку с пекарским порошком в тёплой воде.
3. Добавить окорок, яблоки и орехи, по вкусу добавить томатную пасту, соль, перец, горчицу и смесь приправ для пиццы.
4. Быстро испечь вафли.

Совет: Можно модифицировать этот рецепт, добавляя, например, шампиньоны, сыр и оливки.

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/22, Polska
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Importer address:
real, -Hypermarket OOO,
Leningradskoye shosse 71G,
125445, Moscow, Russia

Safety warnings

Intended use

The waffle iron is designed to make sweet and savoury waffles.

It is designed for household quantities and is not suited for commercial purposes.

Hazard to children and persons unable to use electrical appliances safely

- This appliance is not intended for use by children and persons with restricted capabilities. It must only be used by persons who are able to use the appliance safely.
- Keep children away from the packing material.

Risk of suffocation!

Electrical hazards

- Never immerse the appliance in water or any other liquid. The appliance must not be used in the direct vicinity of a sink or outdoors.
- Only connect the appliance to a socket with earthing contacts that matches the technical data of the appliance.
- Unplug the waffle iron after use, before cleaning it and before storing it away. Always pull the plug, not the power cord.
- Do not use the appliance, if it or the power cord show any visible signs of damage or if the appliance has been dropped.
- Do not make any modifications to the appliance or to the power cord. Do not attempt to replace the power cord yourself. Have repairs carried out in a specialised workshop. Improper repair may result in considerable risk of injury to the user.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's customer service or a similarly qualified person to avoid hazards.

Risk of burns / scalding

- The appliance becomes hot while in use. Make sure that nobody touches the hot parts of the appliance while it is in use. If necessary, use oven gloves and only touch the appliance using the handle provided.
- Allow the appliance to cool fully before cleaning it or storing it away. Do not carry the waffle iron when it is full or switched on or if it has not yet fully cooled.
- Steam emerges from the side of the waffle iron during the baking process. Do not touch - danger of scalding!

Caution - material damage

- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Fully unwind the power cord before use to prevent ove heating. Make sure that the power cord is safely positioned. Never let it hang down from the table edges. Make sure that the power cord does not become a stumbling trap and that it is out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot appliance parts or other sources of heat.
- Place the appliance on a level surface that is resistant to heat and splashes. Do not place it on a surface that could become hot, e.g. hot plates or next to the flame of a gas cooker. Always place it at a safe distance from the edge of the worktop, so that it cannot fall down.
- The appliance is fitted with non-slip rubber feet. Furniture is often coated with various varnishes and synthetic substances and are treated with a number of different preservative agents. Some of these products may contain substances that corrode and soften the rubber feet. If necessary place an anti-slip mat under the appliance.
- Keep flammable material away from the appliance and do not cover it.
- To avoid damaging the non-stick coating of the waffle plates, only use heat-resistant wooden or plastic utensils to remove the waffles.
- Do not use rough or abrasive cleaning products or sponges on the non-stick coating of the waffle plates and on the outer surfaces of the waffle iron, as this may cause damage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Features

1. red indicator light
2. temperature control
3. heat-insulated handle with lock
4. green indicator light
5. upper waffle plate connected to lower waffle plate
6. upper waffle plate
7. lower waffle plate
8. power cord
9. cord storage (underside of the appliance)

Before first-time use

There will be a slight smell when the waffle iron is heated for the first time. Ensure that there is sufficient ventilation, for example open a window.

Before baking a waffle for the first time with your new waffle iron, you must heat it up once without batter. Possible manufacturing residue will be removed by doing so.

1. Remove all packaging material.
2. Unfold the upper part of the casing.
3. Wipe the waffle plates with a damp cloth.

Caution: The appliance becomes hot during use. If necessary, use oven gloves and only touch the appliance using the handle provided.

Caution: Place the waffle iron on an even surface that is resistant to heat and splashes.

Fully unwind the power cord before use to prevent overheating.

4. Fold down the upper part of the casing.
5. Turn the temperature control to the lowest setting.
6. Insert the mains plug into an earthed power socket.
7. Turn the temperature control to the highest setting.
   The red indicator light shows that the appliance is heating up. After a few minutes the green indicator light shines.
8. After 5 to 10 minutes turn the temperature control to the lowest setting.
9. Remove the mains plug from the power socket and lift open the upper part of the casing.
10. Allow the appliance to cool.
11. Wipe the baking surfaces thoroughly with a dry kitchen towel.

Use

In this waffle iron the batter is simultaneously baked on both sides between the heated waffle plates. The degree of browning of the waffles can be adjusted by setting the temperature control.

Caution:

- Steam emerges from the side of the waffle iron during the baking process. Do not touch - danger of scalding!
- The appliance becomes hot while in use. Make sure that nobody touches the hot parts of the appliance while it is in use. If necessary, use oven gloves and only touch the appliance using the handle provided.

1. Place the waffle iron on an even surface that is resistant to heat and splashes.
2. Close the waffle iron and insert the plug in a wall socket.
3. Turn the temperature control to the medium-high setting.
   The red indicator light shows that the appliance is heating up.
   As soon as the selected temperature is reached, the red indicator light goes off and the green one lights up. The waffle iron is ready for baking.
4. Unfold the upper part of the casing and grease the waffle plates with a brush dipped in a bit of cooking oil.
5. Put a spoon full of batter into the centre of each of the lower baking plate halves.
   Do not place too much batter or batter that is too liquid into the waffle iron, otherwise too much steam and perhaps also batter will emanate from the handle area.
6. Fold down the upper part of the casing.
   You can change the temperature at any time while baking.
   After a few moments, the green indicator light goes out and the red indicator light turns on. The waffle iron is now baking.
   At the end of the baking process, the green indicator lamp lights up again. If the waffle is not brown enough, let it bake a moment longer.

Caution: To avoid damaging the non-stick coating of the waffle plates, only use heat-resistant wooden or plastic utensils to remove the waffles.

7. Lift up the upper part of the waffle iron as soon as the waffle is ready, and take the waffle out.
   To do so, slightly lift the waffle on one side using a fork or similar and take it out using a turner.
   If a waffle has become too light or too dark, choose a slightly higher or lower temperature for the next waffle or let the waffle bake a little longer or shorter.
   After a couple of waffles, you will find the setting that is exactly right for the way you like your waffles. However, it also depends on the type and consistency of the batter.
   At the beginning it can take a bit longer for the waffles to be finished. If you use the waffle iron for a longer period of time, the baking period will decrease.
   After the appliance is heated up, you can pour in the batter for the next waffle immediately.
8. After use, remove the mains plug from the socket and allow the appliance to cool fully before cleaning it.

Cleaning

Danger:

- Allow the appliance to cool fully before cleaning it or storing it away. Do not carry the waffle iron when it is full or switched on or if it has not yet fully cooled.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.

Caution:

- Do not use rough or abrasive cleaning products or sponges on the non-stick coating of the waffle plates and on the outer surfaces of the waffle iron, as this may cause damage.

1. Unplug the waffle iron.
2. Remove crumbs from the waffle plates.
3. Wipe the waffle plates and the casing of the waffle iron with a slightly damp cloth.
4. Then dry the waffle plates and the casing with a soft cloth.

Remains of batter that have burned into the waffle plates can be removed easily by slightly greasing them with cooking oil. After a few minutes the batter remains can be easily removed.

After cleaning, the power cord can be wrapped around the cord storage on the underside of the appliance.

To store the waffle iron in a space-saving way, you can place it on end onto its handles.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Wattage: 1000 W
Voltage: 220-240 V~
Cycles: 50-60 Hz

Ecology – Environmental Protection

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.

Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 1.3kg e

Recipes and tips

Tips

- Crisply baked waffles quickly go soggy if you stack them on top of each other. Place them next to each other on a wire rack.
- The waffles will be softer and darker if you use milk instead of water.
- Wholemeal flour also gives good results.
- Be sure that all of the ingredients are thoroughly mixed to ensure that the waffles brown evenly all over.

We have compiled a few recipes here for you, but you can give your imagination free rein when it comes to making waffles.

The taste is what counts!

Recipes

Sunday Waffles

Ingredients (for approx. 12 waffles):
200 g butter
150 g caster sugar
3 eggs
1 tsp. vanilla essence
1 tbsp. rum
125 g ground almonds
450 g flour
approx. 400 ml water
1 tbsp. baking powder
ground peel of lemon or
1 small bottle of lemon aroma

Preparation:

1. Whip butter, sugar and vanilla essence until creamy, add the eggs one after the other.
2. Stir in ground almonds and lemon peel.
3. Alternately stir in flour mixed with baking powder and water.
4. Finally stir in rum.

Instead of whole egg, you can first add only the egg yolks, and at the end the stiff white of egg.

The batter must be of a thick consistency, but flow well from the spoon.

Brussels Waffles

Ingredients (for approx. 6 waffles):
125 g crčme fraîche
125 g butter
6 egg yolks
250 g sieved flour (type 405)
1 pinch of salt
6 egg whites
1 vanilla pod
100 g icing sugar

Preparation:

1. Slighly warm up crčme fraîche.
2. Beat the butter until frothy, stir in egg yolks.
3. Mix flour with salt. Alternately stir flour and crčme fraîche into the butter mixture until the batter thickens.
4. Beat the egg whites until beaten white of egg develops and add to the batter. Allow the batter to rest for about 30 minutes.
5. Bake the batter in portions.
6. Scratch out the seeds of one vanilla pod, mix with icing sugar and sieve over the freshly baked waffles.

Serve with whipped cream and morello cherries or sour cherry jam.

Pizza waffles

Ingredients (for approx. 7 - 8 waffles):
125 g butter or margarine
125 g flour
4 eggs
1/2 tsp. baking powder
125 ml lukewarm water
approx. 100 g boiled ham, cut in stripes
2 apples, cut into small cubes
200 g walnuts or hazelnuts
2-3 tbsp. tomato puree
1-2 tsp. mustard
salt, pepper, ready pizza herb mixture

Preparation:

1. Stir butter until creamy and add the eggs one at a time.
2. Alternately stir in the flour mixed with baking powder and lukewarm water.
3. Add ham, apples and nuts and season totaste with toma to puree, salt, pepper, mustard and pizza herb mixtures.
4. Bake the batter immediately.

You can vary the recipes and use for example mushrooms, cheese or olives.

Dieses Gerät ist mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet. Trotzdem sollen Sie sich bitte mit den Sicherheitshinweisen vertraut machen. Bitte beachten Sie diese Hinweise, um zufällige Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Zwecke gut auf.
Fall Sie das Gerät einer anderen Person übergeben werden, soll diese Betriebsanleitung beigelegt werden.

Sicherheitshinweise

Vorausgesehene Gebrauchsanweisung

Mit dem Waffelbackgerät bereiten Sie süße und pikante Waffeln zu. Es ist für die Benutzung zu Hause und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

Gefährdungen für Kinder und Personen, die für sichere Benutzung von elektrischen Geräten nicht berufen sind.

Das vorliegende Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensori-schen oder aber geistigen Behinderungen, oder von Personen, die keine entsprechende Erfahrung bzw. kein einschlägiges Wissen besitzen, benutzt werden, es sei denn, dass sie von einer für ihre Sicherheit ver-antwortlichen Person beaufsichtigt sind oder in den Gebrauch dieses Gerätes gemäß der vorliegenden Anleitung eingewiesen wurden. Kinder beaufsichti-gen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Elektrische Gefährdung

- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe vom Spülbecken oder draußen.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Schutzkontaktsteckdosen an, welche den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch und vor Reinigung und Abstellen des Gerätes den Netzstecker. Ziehen Sie immer den Netzstecker nicht das Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, falls es oder das Netzkabel beschädigt werden oder falls das Gerät zu Boden gefallen ist.
- Es ist verboten, irgendwelche Abänderungen im Gerät oder Netzkabel durchzuführen. Unternehmen Sie keinen eigenen Versuch vom Netzkabelwechsel. Lassen Sie das Gerät in einem fachmännischen Kundenservice repari-eren. Unrichtige Reparatur kann große Gefährdung für den Benutzer verursachen.
- Falls Netzkabel beschädigt wird, lassen Sie es in einem zum Produzenten gehörenden Kundenservice oder von einem Fachmann wechseln, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verbrennungsgefährdungen

- Das Gerät erhitzt sich während des Gebrauchs. Passen Sie darauf auf, dass keiner die Heizflächen während des Betriebes berührt. Verwenden Sie, falls notwendig, Küchenhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Abstellen völlig abkühlen. Stellen Sie das angeschlossene Gerät oder bevor es abgekühlt wird nicht um.
- Während des Waffelbackens kommt von den Seiten des Gerätes der Dampf heraus. Berühren Sie das Gerät nicht – Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Vor dem Gebrauch wickeln Sie das Netzkabel ganz ab, um die Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Prüfen Sie, ob das Netzkabel sicher gelegt ist. Lassen Sie es nicht über die Tischkante hängen. Legen Sie das Netzkabel sicher aus der Reichweite von Kindern und, um Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Teilen des Gerätes oder anderen Wärmequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, wärmefesten Oberfläche auf. Stellen Sie das Gerät nie auf einer Oberfläche auf, die sich erhitzen kann, z.B. auf einer Kochplatte, oder in der Nähe von einer Flamme des Gasherdes.
- Stellen Sie das Gerät immer in einer sicheren Entfernung von der Tischkante auf, damit es nicht hinunterfällt.
- Das Gerät hat einen Gummifuß gegen Gleiten. Möbel sind mit verschiedenen Lacken, synthetischen Substanzen angestrichen und Konservierungsstoffen beschichtet, welche den Gummifuß erweichen und beschädigen können. Um dies zu vermeiden, legen Sie unter das Gerät eine Gleitschutzmatte.
- Halten Sie das Gerät von leichtentzündlichen Stoffen fern. Es ist verboten, das Gerät während des Betriebes zu zudecken.
- Benutzen Sie zur Entnahme von Waffeln hitzebeständiges Holz – oder Kunststoffbesteck, um die Beschädigung der Beschichtung von Gerätplatten zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Heizflächen und die äußeren Flächen niemals mit aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermitteln sowie Schwämme, da die Beschichtung dieser Flächen sonst beschädigt werden könnte.

Beschreibung des Gerätes

1. rote Anzeigelampe
2. Temperaturregler
3. thermisch isolierter Griff mit Verschluß
4. grüne Anzeigelampe
5. obere Platte des Waffeleisens angeschlossen an die untere Platte

6. obere Platte des Waffeleisens
7. untere Platte des Waffeleisens
8. Netzkabel
9. Vorrichtung zur Aufwickelung des Stromkabels (unter dem Gerät)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bei dem ersten Gebrauch ist ein leichter Geruch zu riechen. Sichern Sie entsprechende Lüftung, z.B. machen Sie das Fenster auf.

Vor dem ersten Zubereitung von Waffeln, erhitzen Sie das Gerät ohne Teig. Auf diese Art und Weisen werden die Herstellungsreste entfernt.

1. Entfernen Sie alle Verpackungsbestandteile.
2. Öffnen Sie das Oberteil des Gerätes.
3. Reinigen Sie die Platten des Waffeleises mit einem feuchten Tuch.

Warnung: Das Gerät erhitzt sich während des Betriebes. Verwenden Sie, falls es notwendig ist, Küchenhandschuhe und fassen Sie das Gerät nur an den thermisch isolierten Griff an.

Warnung: Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, wärmebeständigen Oberfläche auf.

4. Klappen Sie das Oberteil des Gerätes herunter.
5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Stellung um.
6. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stellung um. Das rote Licht anzeigt, dass das Gerät heizt. Nach ein paar Minuten schaltet das grüne Licht ein.
8. Nach 5 bis 10 Minuten drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Stellung um.
9. Ziehen Sie den Netzstecker und heben Sie das Oberteil des Gerätes nach oben.
10. Lassen Sie das Gerät abkühlen
11. Reinigen Sie die Platten mit einem Papierhandtuch.

Betrieb

Im Waffeleisen wird der dünne Teig zwischen den erhitzen Platten von beiden Seiten gebraten.

Die Färbung der Waffeln können Sie durch entsprechende Einstellung des Temperaturreglers regulieren.

Warnungen:

- Während des Waffelbackens kommt von den Seiten des Gerätes der Dampf heraus. Berühren Sie das Gerät nicht – Verbrennungsgefahr!
- Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät. Lassen Sie niemandem die Heizflächen berühren. Falls es notwendig ist, benutzen Sie Küchenhandschuhe und fassen Sie das Gerät nur an den thermisch isolierten Griff an.

1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, wärmebeständigen Oberfläche auf.
2. Klappen Sie das Oberteil des Gerätes nach unten und schließen Sie das Gerät an Steckdose an.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die mittlere – hohe Stellung ein. Das rote Licht signalisiert, dass sich das Gerät erhitzt. Soweit die eingestellte Temperatur erreicht wird, schaltet sich das rote Licht aus und das grüne Licht schaltet sich ein. Das Waffeleisen ist für Waffeleisen betriebsbereit.
4. Öffnen Sie das Gerät und pinseln Sie die Backflächen vor der Verwendung mit etwas Speiseöl ein.
5. Gießen Sie einen vollen Löffel des dünnen Waffelteiges auf die Mitte der Sunteren Backflächen. Legen Sie nicht zu viel Teig und nicht zu dünnen Teig auf, sonst kommt zu viel Dampf oder der Teig heraus.
6. Klappen Sie das Oberteil des Gerätes herunter. Die Temperatur können Sie in jedem Moment während des Backens umstellen. Nach ein paar Minuten schaltet sich das grüne Licht aus und das rote Licht schaltet sich ein, was bedeutet, dass das Backen begann.

   Am Ende des Backens schaltet das sich das grüne Licht wieder ein. Wenn die Waffeln nicht genug braun sind, lassen Sie sie noch länger backen.

Warnung:

Um die Beschädigung der Plattenbeschichtung zu vermeiden, benutzen Sie zur Entnahme von Waffeln hitzebeständiges Holz – oder Kunststoffbesteck.

7. Heben Sie das Oberteil des Gerätes nach oben, soweit die Waffeln fertig sind und entnehmen Sie die Waffeln. Heben Sie Waffel von einer Seite hoch, das soll die Entnahme erleichtern.

Wenn die Waffel zu braun oder zu hell sind, stellen Sie beim weiteren Backen etwa höhere oder niedrigere Temperatur ein oder lassen Sie die Waffeln länger oder kürzer backen. Später finden Sie solche Temperatureinstellung, welche Ihren Vorstellungen entspricht. Die Färbung der Waffeln ist auch von der Art und Weise sowie der Konsistenz des Waffelnteiges abhängig.

Am Anfang dauert die Zubereitung der entsprechend gebackenen Waffeln länger. Wenn sich das Gerät erhitzt, können Sie gleich nächste Teigportionen für weitere Waffeln auflegen.

8. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und vor dem Reinigen lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigung

- Das Gerät erhitz sich währen des Betriebes. Berühren Sie die Heizflächen während des Betriebes nicht. Falls es notwendig ist, benutzen Sie Küchenhandschuhe und fassen Sie das Gerät nur an den isolierten Griff an.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder in anderen Flüssigkeiten.

Warnung:

Zur Reinigung der Platten und der äußeren Flächen des Gerätes verwenden Sie keine aggressive Mittel,

Scheuermittel oder Schwämme, weil sie die Flächen beschädigen könnten.

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Waffeleisens aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie die Resten von Waffeln aus den Platten.
3. Reinigen Sie die Platten und das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch.
4. Trocken Sie die Platten und das Gehäuse des Gerätes ab.

Die angebackenen Waffelreste entfernen Sie leicht, wenn Sie diese leicht mit etwas.

Speiseöl bestrichen. Nach ein paar Minuten sind diese Reste leicht zu entfernen.

Nach der Reinigung des Gerätes wickeln Sie das Netzkabel auf eine Vorrichtun unter dem Gerät.

Um Platz zu sparen, können Sie das Gerät vertikal aufbewahren.

Technische Daten:

Leistung: 1000 W

Netzspannung: 220-240 V~

Frequenz: 50-60 Hz

Ökologie - Umweltschutz

Das Symbol „eines durchgestrichenen Abfallbehälters", angebracht auf einem Elektrogerät oder auf der Verpackung, weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als allgemeiner Hausmüll betrachtet werden darf und nicht in die für diesen Zweck vorgesehenen Behälter gehört.

Die nicht mehr benötigten oder verschlissenen Elektrogeräte sollten an die speziell für diesen Zweck eingerichteten Sammelstellen geliefert werden, organisiert von der öffentlichen Verwaltung und die für die Abgabe der Entsorgung unterliegenden Elektroausrüstung vorgesehen sind.

Gewicht: 1,3kg e

Kochrezepte und Tipps

Tipps

- Die frisch gebackenen, knusprigen Waffeln werden schnell weich, wenn Sie diese übereinanderstapeln. Legen Sie die Waffeln nebeneinander.
- Die Waffeln werden weicher und dunkler, wenn Sie beim Teigzubereitung Milch statt Wasser nehmen.
- Gutes Ergebnis können Sie mit Roggenmehl erreichen.
- Vergessen Sie nicht, alle Zutaten gut zu vermischen, damit sie gleichmäßig goldbraune Farbe haben.

Kochrezepte

Sonntagswaffeln

Zutaten (für ca. 12 Waffeln)
200g Butter
150g Puderzucker
3 Eier
1 Teelöffel Vanillienöl
1 Teelöffel Rum
125g gemalener Mandeln
450g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
gemalene Zitronenschale oder 1 kleine Flache Zitronenöl

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanilienöl schumig rühren, nacheinender die Eier einrühren.
2. Gemalene Mandeln und Zitronenschalle zugeben und vermischen.
3. Mehl mit dem Backpulver und Wasser mischen und zu der Buttermasse geben, einrühren.
4. Am Ende Rum zugeben, mischen.

Tipp

Statt ganzer Eier können Sie zuerst Eigelb geben und am Ende zu Schnee geschlagenes Eiweiß. Der Waffelteig soll dick sein, aber leicht vom Löffel abfliessen.

Brüsseler Waffeln

Zutaten (für ca. 6 Waffeln)
125g Sahne
125g Butter
Gelbei von 6 Eiern
250g Mehl
1 Prise Salz
Eiweiß von 6 Eiern
1 Vanilienschote
100g Zucker

Zubereitung

1. Die Sahne leicht vorwärmen.
2. Butter schumig rühren, Eigleb zugeben und vermischen.
3. Mehl mit Salz mischen. Alternativ Mehl und Sahne zur Buttermasse geben und silange mischen, bis der Teig dick wird.
4. Eiweiß zu Schnee schlagen und zum Waffelteig geben. Den Teig dann ca. 30 Minuten ruhen lassen.
5. Eine Portion Waffeln backen.
6. Etwas Vanilienmark mit Zucker mischen und die frisch gebackenen Waffeln bestreuen.

Tipp

Sie könne die Waffeln mit Schlagsahne oder saurer Kirchensoße servieren.

„Pizza" – Waffeln

Zutaten (für ca. 7-8 Waffeln)
125 g Butter oder Margarine
125 g Mehl
4 Eier
1/2 Teelöffel Backpulver
125g lauwarmes Wasser
ca. 100 g gekochter Schinken, geschnitten
2 Äpfel in Würfel geschnitten

200g Walnüsse
2-3 Teelöffel Tomatenmark
1-2 Teelöffel Senft, Salz, Pfeffer, Kräuter für Pizza

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren und die Eier nacheinander einrühren.
2. Mehl alternativ früher mit Backpulver und lauwarmem Wasser mischen.
3. Schinken, Äpfel und Nüsse sowie zum Geschmack Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Senf uns Kräuter dazu geben.

Tipp

Dieses Rezept können Sie ändern, und z.B.: Champinions, Käse oder Oliven zugeben.

Toto zařízení je vybaveno bezpečnostními funkcemi.
Přesto je třeba si důkladně přečíst bezpečnostní pokyny a používat zařízení výhradně tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedošlo k náhodnému zranění nebo poškození.
Uschovejte tento návod pro další použití.
Předáváte-li tento výrobek jiné osobě, nezapomeňte jí prosím předat i tento návod.

Upozornění spojená s bezpečností

Určené použití

Vaflovač je určen k přípravě sladkých a pikantních vaflí.
Je určen pro množství připravované v domácnosti, není vhodný pro komerční využití.

Možná ohrožení dětí a osob, které nejsou schopny bezpečně obsluhovat elektrická zařízení.

Spotřebič není určen k tomu, aby jej obsluhovaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, smyslové nebo psychické schopnosti, nebo které nemají přiměřené zkušenosti nebo vědomosti, pokud nebudou práci vykonávat pod dozorem nebo neobdrží pokyny týkající se používání spotřebiče od osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
Děti musí být vždy pod dozorem, abyste měli jistotu, že nepoužívají spotřebič jako hračku.

Elektrická rizika

- Nikdy nenamáčejte zařízení do vody ani jiných tekutin. Nepoužívejte zařízení v blízkosti dřezu nebo mimo budovy.
- Zařízení je možno připojit pouze do stěnové zásuvky s ochranným kolíkem, která je shodná s technickými údaji zařízení.
- Po použití, před čištěním nebo uskladněním je třeba vaflovač vypnout ze zásuvky.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je viditelně poškozeno nebo pokud je viditelně poškozen napájecí kabel, a také pokud zařízení spadlo na zem.
- Provádění jakýchkoli změn na zařízení nebo v napájecím kabelu je zakázáno. Nepokoušejte se sami vyměnit napájecí kabel. Opravy je třeba svěřit specializované servisní opravně. Neodborně provedená oprava může představovat pro uživatele zařízení vážné riziko.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, je třeba nechat jej vyměnit v centru zákaznické obsluhy výrobce nebo jinou podobně kvalifikovanou jednotkou, aby nedošlo k ohrožení.

Nebezpečí popálení

- Během používání se zařízení zahřívá. Je třeba dbát na to, aby se nikdo nedotýkal horkých částí spotřebiče během jeho provozu. Pokud je to nutné, používejte kuchyňské rukavice.
- Před zahájením čištění nebo před uskladněním je nutno nechat zařízení úplně vychladnout. Nepřenášejte vaflovač, dokud je zapnutý, nebo dokud úplně nevychladl.
- Během pečení vaflí uniká ze stran vaflovače pára. Nedotýkat se – hrozí nebezpečí popálení!
- Během provozu nenechávejte zařízení bez dozoru.
- Před použitím úplně odviňte napájecí kabel, aby nedošlo k jeho přehřátí. Ujistěte se, zda je napájecí kabel bezpečně uložen. Nedovolte, aby visel volně přes hranu stolu. Dále se ujistěte, že je vyloučeno zakopnutí o kabel, a zda je kabel mimo dosah dětí.
- Pokládejte kabel v bezpečné vzdálenosti od horkých částí zařízení nebo jiných zdrojů tepla.
- Zařízení stavějte na rovném povrchu, odolném proti teplu. Nepokládejte zařízení na plochy, které se mohou zahřívat, jako např. plotna sporáku, nebo v blízkosti hořáku plynového sporáku. Spotřebič je třeba stavět vždy v bezpečné vzdálenosti od hrany stolu, aby nedošlo k jeho pádu na zem.
- Zařízení je vybaveno protiskluzovou gumovou nožičkou. Nábytek je často ošetřen různými laky a syntetickými látkami nebo impregnován konzervačními prostředky, které mohou gumovou nožičku poškodit nebo naleptat. Lze tomu zabránit tak, že pod zařízení umístíme protiskluzovou podložku.
- Snadno hořlavé látky umisťujte v bezpečné vzdálenosti od vaflovače.
  Zapnuté zařízení nikdy ničím nezakrývejte.
- Aby nedošlo k poškození pečících ploch vaflovače, používejte při vyndávání vaflí dřevěné nebo plastové příbory, odolné vůči vysokým teplotám.
- K čištění pečících ploch vaflovače a venkovních stěn nepoužívejte ostré nebo brusné čisticí prostředky a mycí houby, protože by mohlo dojít k poškození těchto ploch.

Popis vaflovače

1. červená signální kontrolka
2. regulátor teploty
3. tepelně izolovaná rukojeť s pojistkou
4. zelená signální kontrolka
5. horní pečící plocha vaflovače připojená k dolní pečící ploše
6. horní deska vaflovače
7. dolní deska vaflovače
8. napájecí kabel
9. místo pro navinutí kabelu (pod zařízením)

Před prvním použitím

Při prvním použití vaflovače ucítíte mírný zápach. Je třeba zajistit přiměřené větrání, např. otevřít okno.

Před prvním pečením vaflí v novém vaflovači je třeba jej jednou nechat ohřát bez těsta. Odstraní se tak případné zbytky z výroby.

1. Odstraňte veškerý obal.
2. Otevřete horní desku vaflovače.
3. Otřete pečící plochy vaflovače vlhkým hadříkem.

Výstraha: Během používání se zařízení zahřívá. Pokud je to nutné, používejte kuchyňské rukavice a držte zařízení za tepelně izolovanou rukojeť.

Výstraha: Zařízení stavějte na rovnou plochu, která je odolná vůči teplu.

4. Sklopit horní desku vaflovače dolů.
5. Nastavit regulátor teploty do nejnižší polohy.
6. Vložit vidlici napájecího kabelu do síťové zásuvky se ochranným kolíkem.
7. Nastavit regulátor teploty do nejvyšší polohy. Červená signální kontrolka ukazuje, že zařízení se zahřívá. Za několik minut se rozsvítí zelená signální kontrolka.
8. Po uplynutí 5 až 10 minut otočit regulátor teploty na nejnižší hodnotu.
9. Vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze síťové zásuvky a otevřete horní desku vaflovače.
10. Nechte zařízení vychladnout.
11. Důkladně vytřete pečící plochy kuchyňským papírovým ručníkem.

Pečení vaflí

Ve vaflovači se řídké vaflové těsto peče současně z obou stran mezi rozpálenými pečícími plochami.

Barvu vaflí můžete regulovat vhodným nastavením regulátoru teploty.

Výstraha:

- Během pečení vaflí uniká po stranách vaflovače pára. Nedotýkat se – nebezpečí popálení!
- Během používání se zařízení zahřívá. Je třeba dbát na to, aby se nikdo nedotýkal horkých částí spotřebiče během jeho provozu. Pokud je to nutné, používejte kuchyňské rukavice a držte zařízení za tepelně izolovanou rukojeť.

1. Postavit vaflovač na rovnou plochu, která je odolná proti teplu.
2. Zavřít vaflovač a vložit vidlici napájecího kabelu do síťové zásuvky.
3. Nastavit regulátor teploty do středně vysoké polohy. Červená signální kontrolka ukazuje, že zařízení se zahřívá.

   Jakmile bude dosažena zvolená teplota, červená signální kontrolka zhasne a rozsvítí se zelená signální kontrolka. Vaflovač je připraven k pečení vaflí.
4. Odklopit horní desku vaflovače a potřít obě pečící plochy štětečkem namočeným do malého množství jedlého oleje.
5. Naložit plnou lžíci řídkého vaflového těsta na prostředek každé poloviny dolní pečící plochy vaflovače.

   Nedávejte na pečící plochu vaflovače příliš mnoho těsta nebo příliš řídké těsto, jinak bude z okolí rukojeti unikat příliš mnoho páry nebo dokonce i samotné těsto.
6. Sklopte horní desku vaflovače dolů.

   Teplotu lze měnit kdykoli během pečení. Za několik okamžiků zelená signální kontrolka zhasne a rozsvítí se červená signální kontrolka, což znamená, že začalo pečení.

   Jakmile pečení skončí, opět se rozsvítí zelená signální kontrolka. Pokud vafle nemají dostatečně zlatou barvu, je nutno mírně prodloužit dobu pečení.

   Upozornění: Aby nedošlo k poškození pečících ploch vaflovače, používejte při vyndávání vaflí pouze dřevěné nebo plastové příbory, odolné vůči vysokým teplotám.
7. Po upečení vaflí zvedněte horní desku vaflovače a vyjměte vafle. Při vytahování každou vafli nejdříve nadzvedněte z jedné strany vidličkou nebo podobným nástrojem.

   Pokud jsou vafle příliš světlé nebo příliš tmavé, pro pečení dalších vaflí nastavte o něco vyšší nebo nižší teplotu nebo nechte vafle péci delší nebo kratší dobu.

   Po upečení několika vaflí najdete takové nastavení teploty, které je nejvhodnější pro získání takových vaflí, jaké máte rádi. Závisí to však také na druhu a konzistenci vaflového těsta.

   Zpočátku může dosažení správně vypečených vaflí trvat o něco déle. Jakmile se vaflovač zahřeje, můžete ihned vkládat další porce těsta na další vafle.
8. Po ukončení pečení vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Před zahájením čištění počkejte, až vaflovač úplně vychladne.

Čištění

- Během používání se zařízení zahřívá. Dbejte na to, aby se nikdo nedotýkal horkých částí spotřebiče, dokud je v provozu. Pokud je to nutné, používejte kuchyňské rukavice a držte zařízení za tepelně izolovanou rukojeť.
- Nikdy nenamáčejte zařízení do vody ani jiných tekutin.

Výstraha:

K čištění pečících a venkovních ploch vaflovače nepoužívejte ostré nebo brusné čisticí prostředky a mycí houby, protože by mohlo dojít k poškození těchto ploch.

1. Vytáhněte vidlici napájecího kabelu vaflovače ze síťové zásuvky.
2. Odstraňte drobty vaflí z ploch vaflovače.
3. Otřete pečící plochy a plášť vaflovače měkkým, lehce navlhčeným hadříkem.
4. Nakonec vytřete pečící plochy a plášť vaflovače do sucha.

Zbytky těsta přilepené k pečícím plochám vaflovače lze snadno odstranit tak, že je lehce potřete jedlým olejem. Po

několika minutách budete moci zbytky těsta snadno odstranit.
Po vyčištění vaflovače můžete navinout napájecí kabel na určené místo pod spodní částí spotřebiče.
Pro úsporu místa můžete vaflovač ukládat ve svislé poloze.

Technické údaje:
Výkon: 1000W
Síťové napětí: 220-240V~
Kmitočet: 50-60 Hz

Ekologie – Ochrana životního prostředí

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na elektrických spotřebičích nebo na jejich obalech poukazuje na to, že zařízení nelze považovat za běžný odpad z domácnosti a nesmí se vyhazovat do nádob určených pro tento účel.
Nepotřebné nebo opotřebované elektrospotřebiče je třeba dopravit na zvlášť určené sběrné místo, zřízené místní veřejnou správou, které je určeno k odběru elektrických zařízení za účelem jejich likvidace.
Takto každá domácnost přispívá k omezení případných negativních dopadů na životní prostředí a umožňuje získat druhotné suroviny, ze kterých se výrobek skládá.

Hmotnost: 1,3kg e

Recepty a rady

Rady

- Čerstvě upečené křupavé vafle rychle zvlhnou, pokud je budete pokládat jednu na druhou. Pokládejte je vedle sebe.
- Vafle budou měkčí a tmavší, pokud použijete místo vody mléko.
- Dobrých výsledků lze také dosáhnout použitím celozrnné mouky.
- Pamatujte na dobré smíchání všech složek těsta, aby byly vafle rovnoměrně propečené.

Recepty

Nedělní vafle
Ingredience (na cca 12 vaflí):
200 g másla
150 g práškového cukru
3 vejce
1 čajová lžička vanilkového aroma
1 čajová lžička rumu
125 g mletých mandlí
450 g mouky
cca 400 ml vody
1 čajová lžička prášku do pečiva
mletá citrónová kůra nebo 1 malá lahvička citronového aroma.

Příprava:
1. Utřít máslo s cukrem a vanilkovým aroma, až získáte homogenní směs, postupně přidejte vejce, jedno po druhém.
2. Přidejte mleté mandle a citrónovou kůru a vše smíchejte.
3. Postupně přidat mouku, předtím smíchanou s práškem do pečiva, a vodu. Vše dobře smíchat.
4. Nakonec přidat rum a vše smíchat.

Rada: Místo celých vajec můžete přidat nejdřív žloutky a pak ušlehanou pěnu z bílků. Vaflové těsto musí mít hustou konzistenci, avšak zároveň musí volně stékat ze lžíce.

Bruselské vafle
Ingredience (na cca 6 vaflí):
125 g krémové smetany
125 g másla
žloutky z 6 vajec
250 g proseté mouky
1 špetka soli
bílky z 6 vajec
1 vanilkový lusk
100 g krystalového cukru

Příprava:
1. Lehce ohřát krémovou smetanu.
2. Utřít máslo, až vznikne homogenní hmota, přidat vaječné žloutky a vše dobře smíchat.
3. Smíchat mouku se solí. Do máslové směsi postupně přidat mouku, krémovou smetanu a míchat tak dlouho, až těsto zhoustne.
4. Ušlehat vaječné bílky do tuhé pěny a přidat do těsta. Nechat těsto na asi 30 minut odpočinout.
5. Upéct porci vaflí.
6. Seškrábat semínka z jednoho lusku vanilky, smíchat s cukrem a posypat čerstvě upečené vafle.

Rada: Podávat se šlehačkou a kyselým višňovým džemem.

Vafle „pizza"
Ingredience (na cca 7-87 vaflí):
125 g másla nebo margarínu
125 g mouky
4 vejce
1/2 čajové lžičky prášku do pečiva
125 g vlažné vody
asi 100 g vařené šunky pokrájené na proužky, 2 jablka nakrájená na kostičky, 200 g vlašských nebo lískových ořechů, 2-3 čajové lžičky rajčatového protlaku, 1-2 čajové lžičky hořčice, sůl, pepř, směs koření do pizzy.

Příprava:
1. Utřít máslo, až vznikne homogenní hmota a postupně přidat vejce.
2. Smíchat mouku, dříve smíchanou s práškem do pečiva, s vlažnou vodou.

3. Přidat šunku, jablka a ořechy, podle chuti pak rajčatový protlak, sůl, pepř, hořčici a směs koření do pizzy.
4. Takto připravené těsto ihned upéct.

Rada: Tento recept můžete upravit přidáním např. žampiónů, sýru nebo oliv.

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/22, Polska.
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Importer:
Česká Republika
MAKRO Cash&Carry ČR s.r.o.
Jeremiášova 1249/7, 155 80 Praha 515,
Česká Republika

Tento spotrebič je vybavený bezpečnostnými funkciami.
Napriek tomu si však pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny a spotrebič používajte výlučne podľa tohto návodu, čím zabránite prípadnému poraneniu alebo poškodeniu.
Tento návod si ponechajte za účelom jeho použitia v budúcnosti.
Ak budete tento výrobok odovzdávať inej osobe, nezabudnite jej spolu s ním odovzdať aj tento návod.

Bezpečnostné pokyny

Predpokladané použitie
Vaflovač je určený na prípravu sladkých a pikantných gofier. Je určený na prípravu domácich porcií a nie je vhodný na komerčné účely.

Riziká pre deti a osoby nespôsobilé na bezpečné používanie elektrospotrebičov
Spotrebič nie je určený na obsluhu osobami (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzibilné alebo psychické schopnosti alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, pokiaľ budú pracovať bez dozoru alebo nebudú informovaní o spôsobe používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečie. Deti musia byť pod neustálym dohľadom, aby ste zaistili, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

Riziko úrazu prúdom
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani akýchkoľvek iných tekutín. Spotrebič nesmie byť používaný vedľa drezu alebo mimo budovy.
- Spotrebič pripájajte len do nástennej zásuvky s uzemňujúcim kontaktom, ktorá zodpovedá technickým údajom spotrebiča.
- Vaflovač po použití, pred čistením a odložením vytiahnite zo zástrčky. Sieťový kábel pritom vždy vyťahujte uchopením za zástrčku a nie za samotný kábel.
- Spotrebič nepoužívajte, pokiaľ zistíte na ňom samotnom alebo sieťovom kábli akékoľvek badateľné známky poškodenia, alebo ak spotrebič spadol na dlážku.
- Nevykonávajte žiadne úpravy na spotrebiči ani sieťovom kábli. Sieťový kábel sa nepokúšajte vymeniť samostatne. Opravy musia byť vykonávané v špecializovanom servise. Nevhodná oprava môže vážne ohroziť používateľa spotrebiča.
- Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla, kvôli zabráneniu úrazu musí byť vymenený v zákazníckom centre výrobcu alebo podobne osobou s podobnou kvalifikáciou.

Riziko popálenín
- Spotrebič sa počas používania nahrieva. Dbajte o to, aby sa počas používania spotrebiča nikto nedotýkal jeho horúcich častí. Ak je to nevyhnutné, používajte ochranné rukavice.
- Pred čistením alebo odložením nechajte spotrebič úplne vychladnúť. Vaflovač neprenášajte pokiaľ je zapnutý alebo ešte úplne nevychladol.
- Počas pečenia gofier z bokov vaflovača uniká para. Nedotýkať sa – riziko popálenín!
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Pred použitím úplne odviňte sieťový kábel, čím zabránite jeho prehriatiu. Skontrolujte, či je sieťový kábel bezpečne uložený. Kábel nesmie nikdy prevísať za okraj stola. Skontrolujte, či sa o kábel nemôže nikto potknúť a či je mimo dosahu detí.
- Sieťový kábel držte v bezpečnej vzdialenosti od horúcich častí spotrebiča alebo iných zdrojov tepla.
- Spotrebič postavte na rovný povrch, odolný proti pôsobeniu tepla. Spotrebič neklaďte na povrch, ktorý by sa mohol nahriať ako indukčná varná doska alebo v blízkosti plameňa plynového sporáka. Spotrebič vždy umiestňujte v bezpečnej vzdialenosti od okrajov stola, aby nespadol na dlážku.
- Spotrebič je vybavený protišmykovou gumenou nôžkou. Nábytok býva často natieraný rôznymi lakmi a syntetickými látkami a impregnovaný konzervačnými látkami, ktoré môžu poškodiť alebo zmäkčiť gumenú nôžku. Môžete sa tomu vyhnúť umiestnením protišmykovej podložky pod spotrebič.
- Horľavé materiály držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča. Spotrebič počas prevádzky neprikrývajte.
- Ak sa chcete vyhnúť poškodeniu dosiek vaflovača pri vyberaní gofier, používajte drevený alebo plastový riad odolný proti teplote.
- Na čistenie náterov vaflovača a vonkajších povrchov nepoužívajte abrazíva ani drsné hubky, ktoré by mohli tieto povrchy poškodiť.

Popis spotrebiča
1. červená kontrolka
2. regulátor teploty
3. tepelne izolovaná rukoväť so západkou
4. zelená kontrolka
5. horná doska vaflovača spojená s dolnou doskou vaflovača
6. horná doska vaflovača
7. dolná doska vaflovača
8. sieťový kábel
9. miesto na navinutie kábla (pod spotrebičom)

Pred prvým použitím
Pri prvom použití vaflovača pocítite jemný zápach. Zabezpečte primerané vetranie (otvorte okno).
Pred prvou prípravou gofier v novom vaflovači ho raz nahre-

jte bez cesta. Odstránite tým prípadné nežiaduce zvyšky z výroby.

1. Odstráňte všetky obaly.
2. Otvorte hornú časť plášťa.
3. Dosky vaflovača pretrite vlhkou handričkou.

Upozornenie: Spotrebič sa počas používania nahrieva. Ak je to nevyhnutné, pri dotýkaní spotrebiča používajte kuchynské rukavice a držte ho za tepelne izolovanú rukoväť.

Upozornenie: Spotrebič postavte na rovný povrch, odolný proti pôsobeniu tepla.

4. Zavrite hornú časť plášťa.
5. Regulátor teploty nastavte do najnižšej polohy.
6. Zástrčku sieťového kábla zasuňte do elektrickej zásuvky s uzemňovacím kontaktom.
7. Regulátor teploty nastavte do najvyššej polohy. Červená kontrolka signalizuje nahrievanie spotrebiča. Po niekoľkých minútach sa rozsvieti zelená kontrolka.
8. Po 5 až 10 minútach regulátor teploty otočte do najnižšej polohy.
9. Vytiahnite zástrčku sieťového kábla z elektrickej zásuvky a otvorte zodvihnutím dohora hornú časť plášťa.
10. Nechajte spotrebič vychladnúť.
11. Papierovou kuchynskou utierkou dôkladne utrite dosky.

Používanie

Vo vaflovači sa riedke cesto na gofry pečie rovnomerne po oboch stranách medzi nahriatymi doskami.

Mieru zlatistého sfarbenia gofier môžete nastavovať nastavovaním regulátora teploty.

Upozornenia:

- Počas pečenia gofier z bokov vaflovača uniká para. Nedotýkať sa – riziko popálenín!
- Spotrebič sa počas používania nahrieva. Dbajte o to, aby sa počas používania spotrebiča nikto nedotýkal jeho horúcich častí. Ak je to nevyhnutné, pri dotýkaní spotrebiča používajte kuchynské rukavice a držte ho za tepelne izolovanú rukoväť.

1. Vaflovač postavte na rovný povrch, odolný proti pôsobeniu tepla.
2. Zavrite vaflovač a zástrčku sieťového kábla zasuňte do nástennej elektrickej zásuvky.
3. Regulátor teploty nastavte do stredne vysokej polohy. Červená kontrolka signalizuje nahrievanie spotrebiča. Okamžite po dosiahnutí nastavenej teploty zhasne červená kontrolka a rozsvieti sa zelená kontrolka. Vaflovač je pripravený na pečenie gofier.
4. Otvorte hornú časť plášťa a namažte dosky vaflovača štetcom namočeným do jedlého oleja.
5. Naložte plnú lyžičku riedkeho cesta na gofry do prostriedku každej polovice dolnej dosky vaflovača. Na dosku vaflovača nenakladajte príliš veľa cesta ani pririedke cesto, v opačnom prípade bude pri rukoväti unikať priveľa pary alebo dokonca samotné cesto.
6. Zavrite hornú časť plášťa. Teplotu môžete počas pečenia kedykoľvek meniť. Po chvíli zelená kontrolka zhasne a rozsvieti sa červená kontrolka, čo znamená, že sa začal proces pečenia. Na záver procesu pečenia sa zelená kontrolka rozsvieti znovu. Ak gofry nemajú dostatočný zlatistý odtieň, nechajte ich ešte chvíľu piecť.

   Upozornenie: Ak sa chcete vyhnúť poškodeniu dosiek vaflovača, na vyberanie gofier používajte drevený alebo plastový riad odolný proti teplote.
7. Po upečení gofier otvorte hornú časť vaflovača a vyberte gofry. Gofry vyberajte z vaflovača nadvihnutím z jednej strany vidličkou alebo podobným riadom.

   Ak sú gofry príliš svetlé alebo tmavé, pri príprave ďalších gofier nastavte trochu vyššiu alebo nižšiu teplotu, prípadne ich nechajte piecť dlhšie alebo kratšie. Po príprave niekoľkých gofier, nájdete také nastavenie teploty, ktoré umožní piecť presne také gofry, aké máte radi.

   Závisí to však aj od typu a konzistencie cesta na gofry.

   Na začiatku môže primerané upečenie gofier trvať trochu dlhšie. Po nahriatí spotrebiča môžete okamžite naložiť novú dávku cesta na ďalšie gofry.
8. Po použití vytiahnite zástrčku sieťového kábla z elektrickej zásuvky a pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

Čistenie

- Spotrebič sa počas používania nahrieva. Dbajte o to, aby sa počas používania spotrebiča nikto nedotýkal jeho horúcich častí. Ak je to nevyhnutné, pri dotýkaní spotrebiča používajte kuchynské rukavice a držte ho za tepelne izolovanú rukoväť.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani akýchkoľvek iných tekutín.

Upozornenie:

Na čistenie náterov vaflovača a vonkajších povrchov nepoužívajte abrazíva ani drsné hubky, ktoré by mohli tieto povrchy poškodiť.

1. Vytiahnite zástrčku sieťového kábla z elektrickej zásuvky.
2. Odstráňte zvyšky gofier z dosiek vaflovača.
3. Utrite dosky vaflovača a plášť mäkkou a vlhkou handričkou.
4. Dosky a plášť vaflovača následne dosucha vyutierajte. Zvyšky cesta, ktoré ostali pripálené k doske vaflovača môžete jednoducho odstrániť ľahkým natretím jedlým olejom. Po niekoľkých minútach budete môcť zvyšky cesta ľahko odstrániť. Po vyčistení vaflovača môžete sieťový kábel navinúť na určené miesto na spodku spotrebiča. Ak chcete ušetriť miesto, vaflovač môžete uchovávať postavený vo vertikálnej polohe.

Technické údaje:

Výkon: 1000 W
Sieťové napätie: 220-240 V~
Frekvencia: 50-60 Hz

Ekológia – Ochrana životného prostredia

Symbol „preškrtnutého koša“ umiestnený na elektrickom zariadení alebo na obale znamená, že s opotrebovaným zariadením sa nesmie zaobchádzať

ako s bežným domácim odpadom a nesmie sa vyhadzovať do nádob určených na tento účel.

Nepotrebné alebo opotrebované elektrické zariadenie je potrebné dodať do špeciálne, na tento účel určených zberných dvorov, ktoré sú zriadené miestnou verejnou správou a sú určené na príjem elektrických zariadení k ich ďalšiemu zhodnoteniu.

Týmto spôsobom prispieva každá domácnosť k zmenšeniu prípadných negatívnych dôsledkov pre životné prostredie a umožňuje recyklovať materiály, z ktorých je výrobok vyrobený.

Hmotnosť: 1,3kg e

Uvedené na trh po 13.8.2005

Recepty a typy

Typy

- Chrumkavo upečené gofry rýchlo zvlhnú, ak budú uložené jeden na druhom. Ukladajte ich vedľa seba.
- Gofry budú mäkšie a tmavšie, ak miesto vody použijete mlieko.
- Dobré výsledky dosiahnete použitím ražnej múky.
- Nezabudnite na dôkladné premiešanie všetkých ingrediencií aby boli gofry rovnomerne do zlatista prepečené.

Nedeľné gofry

Ingrediencie (na zhruba 12 gofier):
200 g masla
150 g práškového cukru
3 vajcia
1 čajová lyžička vanilkovej arómy
1 čajová lyžička rumu
125 g mletých mandlí
450 g múky
cca 400 ml vody
1 čajová lyžička prášku do pečiva
mletá citrónová kôra alebo 1 malá fľaštička citrónovej arómy

Návod na prípravu:

1. Mixujeme maslo, cukor a vanilkovú arómu, až sa nevytvorí rovnorodá zmes, do ktorej postupne pridávame vajcia.
2. Pridáme zomleté mandle a citrónovú kôru a celé premiešame.
3. Ako alternatívu môžeme pridať múku zmiešanú s práškom do pečiva, vodu a celé premiešať.
4. Nakoniec dolejeme rum a celé premiešame.

Typ: Miesto celých vajec môžeme najprv pridávať len žĺtka vajec a nakoniec vyšľahanú penu z bielok. Cesto na gofry musí mať hustú konzistenciu a zároveň voľne stekať z lyžice.

Bruselské gofry

Ingrediencie (na zhruba 6 gofier):
125 g krémovej smotany
125 g masla
žĺtka zo 6 vajec
250 g preosiatej múky
1 štipka soli
bielka zo 6 vajec
1 strúčik vanilky
100 g kryštálového cukru

Návod na prípravu:

1. Ľahko zohrejte krémovú smotanu.
2. Maslo ubijeme na rovnorodú hmotu, pridáme žĺtka vajec a celé vymiešame.
3. Vymiešame múku so soľou. Ako alternatívu môžeme pridať múku a krémovú smotanu do maslovej zmesi a miešať, až cesto nezhustne.
4. Vaječné bielka vyšľaháme na tuhú penu a pridáme do cesta. Cesto necháme cca 30 minút odstáť.
5. Upečieme porciu gofier.
6. Zoškrabeme semienka z jedného strúčika vanilky, premiešame s cukrom a rozsypeme na čerstvo upečené gofry.

Typ: Podávame so šľahačkou a kyslým višňovým džemom.

Gofry „pizza"

Ingrediencie (na zhruba 7 – 8 gofier):
125 g masla alebo margarínu
125 g múky
4 vajcia
1/2 čajovej lyžičky prášku do pečiva
125 g vlažnej vody
cca 100 g uvarenej šunky pokrájanej na pásiky, 2 jablká pokrájané na kocky,
200 g vlašských alebo lieskových orechov, 2 - 3 čajové lyžičky rajčinového pretlaku,
1 - 2 čajové lyžičky horčice, soľ, čierne korenie, hotová zmes korenia na pizzu.

Návod na prípravu:

1. Maslo ubijeme na rovnorodú hmotu a zaradom pridáme vajcia.
2. Ako alternatívu môžeme zmiešať múku zmiešanú s práškom do pečenia, s vlažnou vodou.
3. Pridáme šunku, jablká a orechy a dochutíme rajčinovým pretlakom, soľou, čiernym korením, horčicou a zmesou korenia do pizze.
4. Rýchlo upečieme cesto na gofry.

Typ: Tento recept môžeme meniť a pridať napríklad šampiňóny, syr a olivy.

Expo–service® *Sp. z o.o.*
00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/22, Polska
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

CE

Importer:
Slovenská Republika
METRO Cash&Carry Slovakia s.r.o.
Senecká cesta 1881
900 28 Ivanka pri Dunaji

Acest aparat este prevăzut cu funcție de protecție. Cu toate acestea însă este necesar să citiți recomandările în caz de pericol și să folosiți aparatul numai în modul descris în aceste instrucțiuni de folosire, pentru a evita orice rănire a utilizatorului sau defectare a aparatului.
Păstrați broțura cu instrucțiuni de folosire pentru a o putea folosi și ulterior.
Atunci când aparatul este încredințat unei alte persoane, va trebui să fie însoțit de boțura cu instrucțiuni de folosire.

Atenționare privind siguranța

Utilizarea adecvată destinației

Gaufriera este destinată preparării de gaufrre dulci sau picante.
Aparatul este adaptat pentru cantități necesare în casă, nu este destinat uzului comercial.

Pericolele la care se expun copiii sau persoanele incapabile să folosească aparatele electrice în deplină siguranță.

Aparatul nu este conceput astfel încât să poată fi folosit de persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzitive sau psihice sunt limitate sau care nu dețin cunoțtințele sau experiența necesare. Aceste persoane pot folosi aparatul numai sub supravegherea sau după ce le-au fost transmise instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către persoanele ce răspund de siguranța lor.
Copiii vor trebui supravegheați permanent pentru a vă asigura că nu folosesc aparatul pentru a se juca.

Pericole electrice

- Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide. Aparatul nu se va așeza spre a fi folosit în imediata apropiere a chiuvetei sau la exteriorul clădirilor.
- Aparatul se va conecta doar la o priză de perete prevăzută cu împământare, având parametri corespunzători cu parametrii tehnici ai aparatului.
- Scoateți gaufriera din priză atunci când nu o mai folosiți, înainte de a o curăța ți înainte de a o depozita. Pentru aceasta, trageți întotdeauna de fiță nu de cablul de alimentare.
- Nu folosiți un aparat dacă observați orice fel de deteriorări ale acestuia sau ale cablului de alimentare sau dacă a suferit o cădere.
- Nu modificați în nici un fel aparatul sau cablul de alimentare. Nu încercați să înlocuiți singuri cablul de alimentare atunci când acest lucru este necesar. Orice activități de reparații vor trebui să fie efectuate într-un service specializat. O reparație efectuată necorespunzător poate expune utilizatorul aparatului la pericole foarte mari.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, pentru evitarea oricărui pericol, acesta va trebui să fie înlocuit de către un centru specializat de servicii client aparținând producătorului sau de o persoană ce deține calificări similare.

Pericol de arsuri

- Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării. Aveți grijă ca nimeni să nu atingă părțile fierbinți ale aparatului în timpul funcționării acestuia. În cazul în care acest lucru este necesar, se vor folosi mănuți de bucătărie.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a începe să-l curățați sau să îl pregătiți pentru a fi depozitat. Nu deplasați gaufriera în timpul funcționării sau atâta timp cât încă nu s-a răcit complet.
- În timpul procesului de prăjire a gaufrelor, din părțile laterale ale aparatului va ieți abur. Nu vă apropiați – pericol de arsuri!
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Înainte de a pune aparatul în funcțiune, desfaceți cablul de alimentare pe toată lungimea, pentru a evita supraîncălzirea acestuia. Asigurați-vă că ați ațezat cablul astfel încât să nu fie expus la temperatura ridicată ți să nu atârne peste marginea mesei sau a blatului. Cablul trebuie astfel poziționat încât să nu existe riscul să vă împiedicați de el iar copiii să nu poată trage de el.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle în apropierea părților fierbinți ale aparatului sau altor surse de căldură.
- Aparatul se va ațeza pe o suprafață dreaptă, rezistentă la temperaturi înalte. Nu ațezați aparatul pe o suprafață care se poate încinge, de exemplu pe plita electrică sau în apropierea ochiurilor de la aragaz.

Aparatul va trebui ațezat întotdeauna la o distanță suficientă de marginea mesei, astfel încât să nu existe riscul că va cădea.

- Aparatul este prevăzut cu picioare cauciucate ce previn alunecarea pe suport. Corpurile de mobilier sunt adesea acoperite cu lacuri sau substanțe artificiale sau sunt impregnate cu produse chimice ce pot provoca deteriorarea cauciucului. Pentru a evita acest lucru, puneți sub aparat un suport subțire, anti-alunecare.
- Nu lăsați materiale inflamabile în apropierea aparatului. Aparatul nu poate fi acoperit în timpul funcționării.
- Pentru a evita zgârierea stratului protector de la suprafața plitelor gaufrierei, atunci când scoateți gaufrele folosiți pentru dezlipirea acestora o spatulă din lemn sau plastic termorezistent.
- Nu folosiți instrumente ascuțite, bureți sau produse abrazive pentru a curăța suprafața plitelor gaufrierei sau suprafețele exterioare ale aparatului, deoarece acestea pot fi zgâriate.

Descrierea aparatului

1. Lampă indicatoare roție
2. regulator de temperatură
3. mâner cu clemă de blocare, din material termorezistent
4. Lampă indicatoare verde
5. plita superioară a gaufrierei fixată pe plita inferioară a gaufrierei
6. plita superioară a gaufrierei
7. plita inferioară a gaufrierei
8. cablu de alimentare
9. spațiu de rulare a cablului (sub aparat)

Înainte de prima utilizare

În timpul primei utilizări a gaufrierei se va simți un ușor miros. Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată, respectiv deschideți o fereastră.

Înainte de a prepara gaufre pentru prima dată, aparatul va trebui mai întâi încins fără a pune aluat în interior. Se vor înlătura în acest fel eventualele resturi de materiale utilizate în procesul de producție.

1. Înlăturați toate ambalajele.
2. Ridicați partea superioară a carcasei.
3. Ștergeți plătele gaufrierei cu o cârpă umedă.

Atenționare: Aparatul se înfierbântă în timpul funcționării. Dacă este nevoie să atingeți aparatul, folosiți mănuți de bucătărie și apucați numai de mânerul izolat termic.

Atenționare: Aparatul va trebui așezat pe o suprafață netedă, rezistentă la temperaturi ridicate.

4. Coborâți partea superioară a carcasei.
5. Fixați regulatorul de temperatură în poziția cea mai joasă.
6. Introduceți fișa cablului de alimentare într-o priză prevăzută cu împământare
7. Fixați regulatorul de temperatură în poziția cea mai ridicată. Aprinderea lămpii de culoare roție indică faptul că aparatul se încălzește. După câteva minute se va aprinde lampa de culoare verde.
8. După 5 până la 10 minute de funcționare rotiți regulatorul de temperatură și fixați-l în poziția cea mai joasă.
9. Scoateți din priză fișa cablului de alimentare și deschideți gaufriera prin ridicarea părții superioare a carcasei.
10. Lăsați aparatul să se răcească.
11. Ștergeți bine plitele cu un prosop de bucătărie din hârtie.

Utilizarea

Cu ajutorul gaufrierei, aluatul relativ subțire de gaufre este copt simultan pe ambele părți, între cele două plite încinse. Gradul de rumenire a gaufrelor poate fi ajustat prin modificarea poziției regulatorului de temperatură.

Atenționare:

- În timpul procesului de prăjire a gaufrelor, din părțile laterale ale aparatului va ieți abur. Nu vă apropiați – pericol de arsuri!
- Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării. Aveți grijă ca nimeni să nu atingă părțile fierbinți ale aparatului în timpul funcționării acestuia. În cazul în care acest lucru este necesar, se vor folosi mănuți de bucătărie și se va apuca numai de mânerul izolat termic.

1. Așezați gaufriera pe o suprafață netedă, rezistentă la temperaturi mari.
2. Închideți gaufriera și introduceți fișa cablului de alimentare în priză.
3. Fixați regulatorul de temperatură în poziție mediu-înaltă. Aprinderea lămpii de culoare roție indică faptul că aparatul se încălzește. Imediat ce este atinsă temperatura dorită lampa de culoare roție se va stinge și se va aprinde lampa de culoare verde. Gaufriera este pregătită pentru a începe coacerea gaufrelor.
4. Ridicați partea superioară a carcasei și ungeți plitele gaufrierei cu o pensulă înmuiată în puțin ulei alimentar.
5. Puneți o lingură plină de aluat subțire pentru gaufre în centrul fiecărei plite inferioare.

   Nu puneți o cantitate prea mare de aluat și nu folosiți un aluat prea subțire deoarece, în caz contrar, prin părțile laterale ale aparatului va ieți prea mult abur sau chiar aluat.
6. Coborâți partea superioară a carcasei.

   Temperatura poate fi modificată în orice moment în timpul coacerii.

   În câteva secunde se va stinge lampa verde și se va aprinde lampa roție, semnalizând începerea coacerii.

   La încheierea procesului de coacere se va aprinde din nou lampa verde. Dacă gaufrele nu sunt rumenite suficient, vor trebui lăsate un timp mai îndelungat la copt.

   Atenționare: Pentru a evita zgârierea stratului protector de la suprafața plitelor gaufrierei, atunci când scoateți gaufrele folosiți pentru dezlipirea acestora o spatulă din lemn sau plastic termorezistent.
7. Imediat ce gaufrele s-au copt suficient, ridicați partea superioară și scoateți gaufrele. Pentru aceasta, ridicați ușor o laterală a gaufrei cu ajutorul unei furculițe sau unui tacân asemănător.

   În cazul în care primele gaufre sunt prea rumenite sau prea albe, pentru următoarele va trebui să reduceți temperatura, respectiv să setați o temperatură mai mare astfel încât gaufrele să stea mai puțin sau mai mult la copt.

   După ce ați preparat câteva gaufre, veți ajunge la temperatura optimă pentru prepararea acelor gaufre care vă plac cel mai mult. Pentru aceasta importante sunt și tipul și consistența aluatului.

   La început prepararea unor gaufre bine coapte poate dura ceva mai mult. Pe măsură ce aparatul se încinge, veți putea pune următoarea serie de gaufre imediat ce le-ați scos pe cele anterioare.

8. După ce ați terminat prepararea, scoateți din priză fișa cablului de alimentare și, înainte de a începe să curățați aparatul, lăsați-l să se răcească.

Curățarea

- Aparatul se înfierbântă foarte tare în timpul utilizării. Aveți grijă ca nimeni să nu atingă părțile fierbinți ale aparatului în timpul funcționării acestuia. În cazul în care acest lucru este necesar, se vor folosi mănuți de bucătărie și se va apuca numai de mânerul izolat termic.
- Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.

Atenționare:

Nu folosiți instrumente ascuțite, bureți sau preparate abrazive la curățarea plitelor aparatului pentru a evita deteriorarea suprafeței protectoare a acestora.

1. Scoateți fișa cablului de alimentare al gaufrierei din priză.
2. Îndepărtați firimiturile rămase în interiorul aparatului.
3. Ștergeți plitele și suprafețele exterioare ale gaufrierei cu o cârpă moale, umedă.
4. Ștergeți apoi cu un prosop uscat plitele și carcasa gaufrierei.

Resturile de aluat care s-au lipit de plite pot fi înlăturate cu ușurință folosind câteva picături de ulei alimentar. După câteva minute resturile se vor desprinde cu ușurință.

După curățarea gaufrierei, cablul de alimentare poate fi rulat în spațiul special, de sub aparat.

Gaufriera poate fi depozitată în poziție verticală, economisind astfel spațiu.

Parametri tehnici:

Putere: 1000W
Tensiune în rețea: 220-240 V~
Frecvență: 50 Hz

Ecologia – Protecția mediului

Dacă pe carcasa unui aparat electric sau pe ambalajul acestuia se află simbolul unui „coț de gunoi tăiat", acesta semnifică faptul că respectivul aparat nu intră în categoria gunoiului menajer și, în consecință, nu poate fi aruncat la coțul de gunoi.

Aparatele electrice care nu mai sunt folosite sau sunt defecte vor trebui predate în punctele de colectare destinate special acestui scop, amenajate de către administrația locală, și care au ca scop colectarea aparaturii pentru refolosire.

Astfel fiecare gospodărie va putea participa la minimalizarea efectelor ce influențează negativ mediul înconjurător și, deasemenea, va ajuta la refolosirea materialelor ce intră în componența produsului respectiv.

Masa: 1,3kg

Rețete și trucuri

Trucuri

- Gaufrele care imediat după scoaterea din aparat sunt crocante se vor umezi foarte repede dacă sunt așezate una peste alta. Vă recomandăm să le așezați una lângă alta.
- Gaufrele vor fi mai moi și mai rumenite dacă, în loc de apă, veți folosi lapte pentru aluat.
- Rezultate foarte bune se obțin dacă se folosește făină neagră.
- Aveți grijă ca toate ingredientele să fie foarte bine amestecate pentru ca gaufrele să se rumenească uniform.

Rețete

Gaufre de duminică

Ingrediente(pentru aprox. 12 gaufre)
200g unt
150g zahăr pudră
3 ouă
1 linguriță de aromă de vanilie
1linguriță rom
125g migdale tocate
450g făină
cca. 400 ml. apă
1 linguriță praf de copt
coajă rasă de lămâie sau o sticluță de aromă de lămâie.

Mod de preparare:

1. Frecați untul cu zahărul și aroma de vanilie până când obțineți o masă omogenă, după care adăugați ouăle, încorporându-le unul câte unul
2. Puneți migdalele tocate și coaja de lămâie și amestecați bine.
3. Adăugați prin alternare apă și făina (amestecată anterior cu praful de copt) și amestecați foarte bine.
4. La sfârșit puneți romul și amestecați.

Truc: În loc să puneți ouăle întregi puteți încorpora mai întâi gălbenușurile, unul câte unul, și abia la sfârșit să adăugați albușurile bătute spumă. Aluatul obținut trebuie să aibă o consistență mai groasă însă să curgă totuți din lingură.

Gaufre de Bruxelles

Ingrediente(pentru aprox. 6 gaufre)
125g smântînă groasă
125g unt
gălbenușurile de la 6 ouă
250g făină cernută
1 vîrf de cuțit de sare
albușurile de la 6 ouă
1 păstaie de vanilie
100g zahăr cristal

Mod de preparare:

1. Încălziți puțin smântâna.
2. Frecați untul până când obțineți o masă omogenă, adăugați gălbenușurile de ou și amestecați foarte bine.
3. Amestecați făina cu sarea. Adăugați prin alternare făina și smântâna la masa obținută din unt și amestecați până cînd aluatul se întărește.
4. Bateți albușurile spumă tare și adăugați-le la aluat. Lăsați aluatul deoparte pentru cca. 30 de minute.
5. Coaceți o porție de gaufre.
6. Scoateți semințele dintr-o păstaie de vanilie, amestecați-le cu zahăr și presărați amestecul peste gaufrele proaspăt coapte.

Truc: Serviți gaufrele cu smântână și gem de vișine acrișor.

Gaufre „pizza"

Ingrediente(pentru aprox. 7-8 gaufre)
125g unt sau margarină
125g făină
4 ouă
1/2 linguriță praf de copt
125g de apă călduță
cca. 100g ton fiartă, tăiată în felii mai lungi, 2 mere tăiate cuburi mici, 200g alune de pădure sau nuci, 2-3 linguriță de pastă de tomate, 1-2 linguriță de muștar, sare, piper, condimente pentru pizza.

Mod de preparare:

1. Frecați untul până când obțineți o masă omogenă, după care adăugați ouăle, încorporându-le unul câte unul.
2. Adăugați prin alternare făina (amestecată anterior cu praful de copt) și apa călduță.
3. Puneți tonca, merele, nucile și alunele și adăugați, după gust, pasta de tomate, sare, piper, muștar și condimente pentru pizza.
4. Puneți imediat aluatul la copt.

Truc: Rețeta poate fi modificată adăugând sper exemplu ciuperci, cașcaval sau măsline

Expo–service® *Sp. z o.o.*

00-710 Warszawa, Al. Witosa 31/22, Polska
tel. (+48 25) 759 18 81, fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

CE

IMPORTATOR:

- METRO Cash&Carry România S.R.L.
  Bd Theodor Pallady 51N, Building C6, Frame A,
  OP 72-19, cod 032258 Sector 3 Bucuresti (România)
- Metro Cash & Carry Moldova,
  bd. Stefan cel Mare si Sfant nr.65 Chisinau
- Rombiz Impex Srl Bucureşti (România)

Настоящият уред е оборудван с функции за безопасност.
Въпреки това трябва да се прочетат подробно предупрежденията за безопасността и уредът да се ползва само така, както е описано в настоящата инструкция с цел да се избегнат случайни наранявания или повреди.
Да се съхранява настоящата инструкция, за да се използва в бъдеще.
Ако предавате този продукт на друго лице, моля, не забравяйте да прибавите настоящата инструкция.

Предупреждения, свързани с безопастността

Предвиденото използване:

Гофретникът служи за приготвяне на сладки и пикантни гофрети.
Той е предназначен за количества, използвани вкъщи, а не е с комерсиални цели.
Заплахи за децата и лицата, които са неспособни да използват електрическите уреди по безопасен начин.
Уредът не е предназначен за ползване от лица (в това число и деца) с ограничени физически, допирни и психически способности, а също така не притежаващи съответния опит или знания, ако тяхната работа няма да се извършва под надзор или не са им предоставени инструкциите за употреба на уреда, от лице отговорно за тяхната безопасност.
Децата трябва да са под надзор, за да сте сигурни, че не използват уреда за игра.

Електрически заплахи

- Уредът не трябва никога да се потапя във вода или каквито и да са други течности.
  Уредът не може да бъде използван в пряко съседство с кухненска мивка или извън сграда.
- Уредът трябва да се включва само в зазамен стенен контакт, който да съответства на техническите данни на уреда.
- Гофретникът трябва да се изключва от контакта след използването му, преди почистване и преди да се постави с цел съхранение. Винаги трябва да се дърпа щепсела, а не захранващия кабел.
- Никога не трябва да се използва уреда, ако той самият или неговият захранващ кабел имат каквито и да са следи от повреда или ако уредът е бил изпуснат на пода.
- Не бива да се извършват модификации в уреда или в захранващия кабел. Не трябва да се предприемат опити за смяна на захранващия кабел. Поправките трябва да се извършват само в специализиран сервиз. Неправилната поправка може да доведе до сериозна заплаха за употребителя на уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, за да се избегнат опасности, трябва да бъде сменен от центъра за обслужване на клиенти, принадлежащ на производителя или подобно квалифицирано лице.

Опасност от изгаряне

- По време на употребата му, уредът се нагрява. Трябва да се наблюдава никой да не докосва горещите части на уреда по време на използването му. Ако е необходимо, трябва да се слагат кухненски ръкавици.
- Преди да се прибегне до почистването или поставянето му за съхранение, уредът трябва да изстине. Да не се пренася гофретника, когато е включен или, ако още не е напълно изстинал.
- По време на процеса на печене на гофрети, отстрани на гофретника излиза пара. Да не се докосва – опасност от изгаряне!
- По време на употребата му, уредът не трябва да се оставя без надзор.
- Преди употреба трябва изцяло да се развие захранващия кабел, за да се избегне прегряването. Да се провери, че захранващият кабел е безопасно поставен. Никога не бива да увисва извън ръба на масата. Да се провери, че няма да е възможно подхлъзването от кабела, както и че кабелът е извън обсега на деца.
- Захранващият кабел да се държи далече от горещите части на уреда или други източници на топлина.
- Уредът трябва да се поставя на плоска повърхност, която е устойчива на топлина.
  Не поставяйте уреда на повърхност, която може да стане гореща, например, котлон или близо до пламъка на газовата печка. Уредът винаги трябва да е на безопасно разстояние от ръба на масата, за да не се изпусне на пода.
- Уредът е оборудван с гумено краче против хлъзгане. Мебелите често са покрити с лакове и синтетични субстанции, както и напоявани със средства за консервация, които могат да повредят и омекотят гуменото краче. Това може да се избегне като под уреда се постави подложка против хлъзгане.
- Леснозапалимите материали трябва да се държат далече от уреда. Уредът не бива да се прикрива по време на работа.
- С цел да се избегне повреда на пластовете на плочите на гофретника, при изваждането на гофрети, трябва да се използват термоустойчиви дървени или пластмасови прибори.
- До почистването на пластовете на плочите на гофретника, както и на външните повърхности, не трябва да се използват остри или стържещи почистващи средства или гъби, защото те могат да причинят повреждането на тези повърхности.

Описание на уреда

1. червена сигнална лампа
2. регулатор на температура
3. термоизолирана дръжка със самозаключващ се механизъм
4. зелена сигнална лампа
5. горна плоча на гофретника съединена с долната плоча на гофретника
6. горна плоча на гофретника
7. долна плоча на гофретника
8. захранващ кабел
9. място за навиване на кабела (под уреда)

Преди използването за първи път

Когато гофретникът ще бъде използван за първи път, ще се усеща лека миризма. Трябва да се осигурява подходяща вентилация, например да се отвори прозореца.

Преди приготвянето на гофрети за първи път в новия гофретник, трябва той един път да се нагрее без тесто. По този начин ще бъдат премахнати евентуалните следпроизводствени отпадъци.

1. Да се отстраняват всякакви опаковъчни материали.
2. Да се отваря горната част на кутията.
3. Да се избърсват плочите на горетника с помощта на влажна кърпичка.

Предупреждение: По време на употребата му, уредът се нагрява. Ако това е необходимо, трябва да се слагат кухненски ръкавици и да се докосва уреда като се държи термоизолирана држка.

Предупреждение: Уредът трябва да се поставя на плоска повърхност, която е устойчива на топлина.

4. Да се снижи долната част на кутията.
5. Регулаторът на температура да се нагласи на най-ниското положение.
6. Щепселът на захранващия кабел да се постави до зазамен мрежов контакт.
7. Регулаторът на температура да се нагласи на най-високото положение. Червената сигнална лампа показва, че уредът се нагрява. След няколко минути се светва зелената сигнална лампа.
8. След 5 до 10 минути регулаторът на темературата се завърта на най-ниското положение.
9. Да се извади щепсела на захранващия кабел от мрежовото гнездо и да се отвори като се повдигне нагоре горната част на кутията.
10. Уредът да се остави да изстине.
11. Плочите да се избършат щателно с помощта на кухненска салфетка.

Използването

В гофретника рядкото тесто се пече равномерно от двете страни между нагретите плочи.

Степента на изпичане на гофретите може да се регулира чрез съответно нагласяне на регулатора на температура.

Предупреждения:

- По време на процеса на печене на гофретата отстрани на гофретника излиза пара. Да не се докосва – опасност от изгаряне!
- По време на употребата му, уредът се нагрява. Трябва да се наблюдава никой да не докосва горещите части на уреда по време на използването му. Ако е необходимо, трябва да се слагат кухненски ръкавици и да се държи за термоизолирана дръжка.

1. Гофретникът трябва да се постави на плоска повърхност, която е устойчива на топлина.
2. Да се затваря гофретника и щепселът на захранващия кабел да се включи в контакта.
3. Регулаторът на температура да се нагласи на средно високо положение. Червената сигнална лампа показва, че уредът се нагрява.

   Веднага след като избраната температура е постигната, червена сигнална лампа угасва и светва зелена сигнална лампа. Гофретникът е готов за печене на гофрети.
4. Да се отклони горната част на кутията и плочите на гофретника да се намажат с помощта на четчица, потопена в малко количество хранително олио.
5. Да се сложи пълна лъжица рядко тесто в средата на всяка половина на долната плоча на гофретника.

   Да не се нанася твърде много тесто или тесто, което е твърде рядко за плочата на гофретника, в противоположен случай в околността на дръжката ще се излиза твърде много пара или дори самото тесто.
6. Да се свали горната част на кутията.

   Температурата може да се променя по време на печенето във всеки момент.

   След известно време зелената сигнална лампа угасва и светва червената сигнална лампа, което означава, че процесът на печене е започнал.

   На края на процеса на печенето зелената сигнална лампа се активира повторно. Ако гофретите не са достатъчно кафяви, трябва да се оставят да се пекат още.

   Предупреждение: С цел да се избегне повреждане на пластовете на плочите на гофретника при изваждането на гофретите трябва да се използват само устойчиви на температура дървени или пластмасови прибори.
7. Да се повдигне нагоре горната част на гофретника веднага, след като гофретите са готови и да се изваждат.

   За да се направи това, трябва леко да се повдигне гофретата от едната страна с помощта на вилица или друг подобен прибор.

   Ако гофретите са твърде светли или пък твърде тъмни, за приготвянето на следващите гофрети трябва да се поставя малко по-висока или по-ниска температура, или да се пекат малко по-дълго или съответно малко по-кратко.

   След повторното приготвяне на няколко гофрети, ще намерите тази настройка на температурата, която е

подходяща за получаването на точно такива гофрети, каквито харесвате.

Всичко зависи също и от вида и косистенцията на тестото за гофретите.

В началото получаването на точно изпечени гофрети може да трае малко по-дълго. След като уредът се нагрява, можете веднага да сложите следващите порции тесто за следващите гофрети.

8. След употреба, щепселът на захранващия кабел се изважда от мрежовия контакт и преди да се пристъпи до почистване, уредът трябва да изстине напълно.

Почистването

- По време на употребата му, уредът се нагрява. Трябва да се наблюдава никой да не докосва горещите части на уреда по време на употребата му. Ако е необходимо, трябва да се слагат кухненски ръкавици и уредът да се държи за термоизолирана дръжка.
- Уредът никога на трябва да се потапя във вода или в каквито и да са други течности.

Предупреждние:

До почистването на пластовете на плочите на гофретника, както и на външните повърхности, не трябва да се използват остри или стържещи почистващи средства или гъби, защото те могат да причинят повреждането на тези повърхности.

1. Да се изважда щепсела на захранващия кабел на гофретника от мрежовия контакт.
2. Да се махат трохите от гофретите от плочите на гофретника.
3. Да се избърсват плочите на гофретника и кутията с помощта на мека и леко овлажнена кърпичка.
4. След това да се избършат до сухо плочите на гофретника и кутията .

Отпадъци от тестото, които са припечени и залепнали на плочите на гофретника може лесно да се отстранят чрез намазването им с хранително олио. След няколко минути отпадъците от тесто може да се премахнат.

След почистването на гофретника, захранващият кабел може да се навие на предназначеното за него място отдолу на уреда.

С цел спестяването на място, гофретникът може да се съхранява във вертикално положение.

Технически данни:

Мощност: 1000 Вт

Мрежово напрежение: 220-240 В~

Честота: 50-60 Гц

Екология – Опазване на Околната Среда

Символът „зачеркнат резервоар за смет” поместен на електрическия уред или опаковката показва, че уредът не може да бъде третиран като обикновен домашен отпадък и не трябва да бъде изхвърлян в предназначените за тази цел резервоари.

Непотребният или изконсумиран електрически уред трябва да бъде доставян до специално определени за тази цел пунктове за събиране на отпадъци, организирани от локалната обществена администрация, предвидени за връщане на електрически уреди подлежащи на преработка.

По този начин всяко семейство се присъединява към намаляването на евентуалните негативни резултати влияещи върху околната среда и позволява да се възвърнат материалите, от които е бил съставен продуктът.

Тегло: 1,3кг

Рецепти и съвети

Съвети

- Изпечените хрупкави гофрети бързо ще станат влажни, ако се подредят една върху друга. Трябва да се нареждат една до друга.
- Гофретите ще бъдат по-меки и по-тъмни, ако използвате мляко вместо вода.
- Добри резултати се получават при използването на брашно от трици.
- Да не се забравя, че всички продукти трябва да са добре смесени, за да се уверим, че гофретите ще са равномерно потъмнели.

Рецепти

Неделни гофрети

Продукти (за около 12 гофрети):

200 g масло

150 g пудра-захар

3 яйца

1 чаена лъжичка аромат на ванилия

1 чаена лъжичка ром

125 g натрошени бадеми

450 g брашно

около 400 ml вода

1 чаена лъжичка бакпулвер

нарязана кора от лимон или 1 малка бутилка лимонтозу

Приготвянето:

1. Да се разбъркат маслото, захарта и ванилията до получаване на еднородна смес, едно по едно да се добавят яйцата.
2. Да се добавят натрошените бадеми и лимонената кора и цялото да се разбърка.
3. Като вариант може да се добавя брашното, предварително смесено с бакпулвера, както и с вода и цялото да се разбърка.
4. Най-накрая се добавя ром и цялото да се размества.

Съвет: Вместо цели яйца, може да се добави само жълтък на яйца, а най-накрая разбита пяна от белтък на яйца. Тестото за гофрети трябва да има гъста консистениция, но същевременно да стича от лъжица.

Гофрети от Брюксел

Продукти (за около 6 гофрети):

125 g сладкарска сметана

125 g масло

жълтък от 6 яйца

250 g пресято брашно

1 щипка сол

белтък от 6 яйца

1 шушулката ванилия

100 g кристална захар

Приготвянето:

1. Леко да се нагрее сметаната.
2. Маслото да се разбърка на еднородна смес, да се добави жълтъка на яйцата и да се разбърка.
3. Да се смесят брашното и солта. Като вариант може брашното и сметаната да се добавят към маслената смес и да се разбъркат, докато тестото се сгъсти.
4. Да се разбият яйцата на плътна пяна и да се добавят към тестото. Да се остави тестото за около 30 минути.
5. Порцията гофрети да се пече.
6. Да се смачкат семенцата от шушулката ванилия, да се смесват със захарта и се поръсват върху прясно изпечените гофрети.

Съвет: Да се поднася с разбита сметана и кисел мармалад от вишни.

Гофрети „пица”

Продукти (за около 7-8 гофрети):

125 g масло или маргарин

125 g брашно

4 яйца

1/2 чаена лъжичка бакпулвер

125 g хладка вода

около 100 g сготвена шунка, нарязана на ивици

2 ябълки, нарязани на малки кубчета,

200 g орехи или лещници

2-3 чаени лъжички доматено пюре

1-2 чаени лъжички горчица

сол, пипер, готови подправки за пица.

Проготвянето:

1. Маслото да се разбърка на еднородна смес и да се добавят яйцата едно по едно.
2. Като вариант може да се размесва брашното, предварително смесено с бакпулвера, с хладка вода.
3. Да се добавят шунка, ябълки и орехи, както и доматено пюре, сол, пипер, горчица и подправки за пица.
4. Тестото за гофрети да се изпича веднага.

Съвет: Тази рецепта може да се модифицира като се използват напр. печурки, сирене и маслини.

Expo–service® *Sp. z o.o.*

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22, Poland
tel. (+48 25) 759 18 81, fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

Вносител; Метро Кеш енд Кери България ЕООД
ЕИК: BG 121644736
София 1784, бул. Цариградско шосе 7-11км
Тел. 02/9762 333

СОТИРОВ Н ООД

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Електроуреди закупени от верига магазини

METRO

ГАРАНЦИОНЕН СРОК 24 МЕСЕЦА

от датата на продажбата

Вид и модел на уреда	
Фабричен номер	
Фактура номер	*Дата*
Купувач	
Адрес	
Извършил монтажа	

Стоката е предадена и получена в пълна изправност и пълна окомплектовка.

Продавач	*Купувач*

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

1. Гаранцията е валидна, ако по време на гаранционния период изделието покаже дефект поради некачествени материали или некачествена изработка. Всички дефекти през този период се отстраняват безплатно от изброените по-долу упълномощени сервизи.
2. Гаранцията се признава при представяне на настоящата гаранционната карта правилно попълнена и подпечатана с печат METPO удостоверяващ датата на покупката и (или) с представена оригинална фактура.
3. Всички рекламации се уреждат на база действащите законови разпоредби

ГАРАНЦИОННИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ ОТПАДАТ ПРИ СЛЕДНИТЕ СЛУЧАИ

1. Повредата се дължи на лош транспорт от търговския обект до клиента, природни бедствия или неотговарящи на обявените в инструкциите за употреба параметри на ел. мрежата.
2. Не са спазени условията за монтаж, съхранение и експлоатация, посочени в инструкцията за употреба
3. Когато е правен опит за отстраняване на повредата от неупълномощени лица.
4. Изделието или отделни негови възли са разпломбирани преди изтичане на гаранционния срок.
5. Батерии и елементи, които подлежат на износване при употреба, се считат за консумативи и не се покриват от гаранцията.
6. При повикване, несвързано с технически дефект или при повреда причинена по вина на клиента,последният заплаща разходите по труда, резервни части и транспорта.

ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗ ЗА СТРАНАТА

“СОТИРОВ Н” ООД София, ул. Козлодуй 113

Тел.: (02) 833 41 70, 931 50 62, Тел./факс: (02) 931 11 77

CE

ДАТА НА ПРИЕМАНЕ ЗА РЕМОНТ	ДАТА НА ОТРЕМОНТИРАНЕ	ОПИСАНИЕ НА ДЕФЕКТА	ПЕЧАТ И ПОДПИС НА СЕРВИЗА

СЕРВИЗНИ БАЗИ В СТРАНАТА

Град	Адрес-сервиз	Код	Тел.-сл.	Факс	Фирма
Благоевград-хладилници	ул."Трети март" 40 партер	073	887306, 882895	882895	ЕТ "Паро-45"
Благоевград-без хладилници	ул. "Димитър Йосифов" 1	073	880302		с-з "Електрик"
Бургас	к-с"Изгрев", зад бл. 68	056	860838		ЕТ"Ремтех-75"
Варна	ул. "Д-р Басанович" 22 ул."Полк. Свещаров" 4	052	334848 634813	334848	ЕТ"Сонийо"
Варна	к-с"Чайка" бл. 68 - Сервиз битова техника	052	303659	303659	С-з Битова техника
Пловдив	ул. "Марин Дринов" 25	032	620298	620298	ЕТ"Петър Чомаков"
Пловдив	ул. "Зайчар" 4	032	941757	941757	ЕТ"Скандинавия"-Ванко Зиновиев
Русе	кв. "Здравец-Изток", ул. "Прага"11, бл. "Калоян", партер	082	841068		ЕТ"Елдом комерс-Лъчезар Коцев"
Русе	ул."Съборна" 5	082	823730		ЕТ "Венцислав Танков-Аляска"
София	ул."Козлодуй" 113	02	8334170, 8334195	9311177	"Сотиров Н" ООД
Ст. Загора	ул."Цар Симеон Велики" 135, вх.Б	042	605080 867010		ЕТ"Илибон"
Ст. Загора	ул."Св. Княз Борис" 61	042	601001	601001	ЕТ "Никола Колев- ВЕК"

Дане обладнання має функцію безпеки.
Тим не менш, з метою уникн ення випадкових поранень або пошкоджень, слід докладно прочитати застереження щодо безпеки і використовувати обладнання виключно так, як це описано в даній інструкції.
Зберігайте цю інструкцію, щоб мати змогу скористатися нею у майбутньому.

Якщо Ви передаватимете цей прилад іншій особі, просимо не забути додати до нього дану інструкцію.

Застереження, пов'язані з безпекою
Передбачене використання
Гофрівниця призначена для приготування солодких і пікантних гофрів.
Вона призначена для приготування такої кількості гофрів, яку можна спожити в домашніх умовах, а тому її використання не відповідає комерційній меті.

Загрози для дітей та осіб, які нездатні використ- товувати електричні пристрої безпечним способом
Пристрій не призначений для обслуговування особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, емоційними або психічними здібностями, або особами, що не володіють відповідним досвідом або знанням, якщо їх робота не відбуватиметься під наглядом або їм не буде повідомлена інструкція з обслуговування пристрою особою, яка відповідає за їх безпеку.
Діти повинні залишатися під наглядом, щоб мати упевненість у тому, що вони не скористаються пристроєм для забави.

Загроза ураження електричним струмом
- Ніколи не занурюйте обладнання у воду чи які-небудь інші рідини. Обладнання не можна використовувати у безпосередньому сусідстві з водою або на відкритому повітрі.
- Обладнання слід вмикати виключно в гніздо на стіні, яке має заземлення і відповідає технічним вимогам обладнання.
- Гофрівницю потрібно вимикати з гнізда живлення після використання, перед чищенням і перед тим, як відкласти її на зберігання. Завжди потрібно тягнути за штепсель, а не за шнур живлення.
- Не слід використовувати обладнання, якщо воно саме або його шнур живлення мають які-небудь видимі ознаки пошкодження, або якщо обладнання було впущене на підлогу.
- Не можна здійснювати жодних модифікацій обладнання або шнура живлення. Не слід самому здійснювати спроби замінити шнур живлення. Ремонт повинен здійснюватися у спеціалізованому сервісному центрі. Невідповідний ремонт може спричинити серйозну загрозу користувачеві обладнання.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, щоб уникнути загрози, його слід замінити у центрі обслуговування клієнта, який належить виробникові, або у кваліфікованої особи.

Загроза опіків
- Під час використання обладнання нагрівається. Слід пильнувати, щоб ніхто не торкався гарячих частин обладнання під час його використання. Якщо це необхідно, слід застосовувати кухонні рукавички.
- Перед тим, як приступити до чищення або відкла дання на зберігання, обладнанню потрібно дати змогу повністю вистигнути. Не переносити гофрівницю, коли вона ввімкнена, або якщо ще повністю не остигла.
- Під час процесу випікання гофрів з боків гофрівниці виходить пара. Не торкайтеся її – небезпека обпектися!
- Не слід залишати обладнання без нагляду під час використання.
- Перед використанням потрібно повністю розмотати шнур живлення, щоб уникнути його перегріву. Переконайтеся, що шнур живлення встановлено безпечно. Ніколи не можна допускати, щоб він звисав з краю столу. Переконайтеся, що не буде можливості зачепитися за шнур, а також, щоб шнур не був досяжним для дітей.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих частин обладнання або інших джерел тепла.
- Обладнання потрібно встановити на рівній поверхні, яка стійка до нагрівання. Не встановлюйте обладнання на поверхні, яка може нагрітися, наприклад, на кухонній плиті або поблизу полум'я від газової плитки. Обладнання слід завжди встановлювати на безпечній відстані від краю столу, так, щоб воно не впало на підлогу.
- Обладнання оснащене резиновою ніжкою, яка запобігає ковзанню. Меблі часто покривають різними лаками та синтетичними субстанціями, а також обробляють засобами для консервації, які можуть розм'якшувати резинову ніжку. Цього можна уникнути, якщо встановлювати під обладнанням підкладку, яка запобігає ковзанню.
- Легкозаймисті матеріали слід тримати подалі від обладнання. Не можна прикривати обладнання під час роботи.

- Щоб уникнути пошкодження покриття плит гофрівниці, для виймання гофрів слід використовувати стійкі до високих температур дерев'яні або пластикові прибори.
- Для чищення покриття плит гофрівниці та зовнішньої поверхні не слід використовувати гострі або шершаві засоби для чищення або губки, оскільки вони можуть спричинити пошкодження цієї поверхні.

Опис обладнання

1. червона сигнальна лампочка
2. регулятор температури
3. Термічноізольована ручка із защіпкою
4. зелена сигнальна лампочка
5. верхня плита гофрівниці, під'єднана до нижньої плити гофрівниці
6. верхня плита гофрівниці
7. нижня плита гофрівниці
8. шнур живлення
9. місце для змотування шнура (під обладнанням)

Перед першим використанням

Коли гофрівниця використовуватиметься вперше, відчуватиметься легкий запах. Слід забезпечити відповідну вентиляцію, наприклад, відчинити вікно.

Перед першим приготуванням гофрів у новій гофрівниці її слід попередньо нагріти один раз без тіста. Таким чином, буде усунено можливі залишки виробництва.

1. Забрати всі пакувальні матеріали.
2. Відкрити верхню частину корпуса.
3. Протерти плити гофрівниці зволоженою ганчіркою.

Увага: Під час використання обладнання нагрівається. Якщо це необхідно, слід використовувати кухонні рукавички і торкатися обладнання, тримаючись за ручку з термічною ізоляцією.

Увага: Обладнання слід встановити на рівній поверхні, яка стійка до дії тепла.

4. Опустити вниз верхню частину корпуса.
5. Повернути регулятор температури у найнижче положення.
6. Вставити штепсель шнура живлення у гніздо електромережі, яке має заземлення.
7. Повернути регулятор температури у найвище положення. Червона сигнальна лампочка показує, що обладнання нагрівається. Через кілька хвилин вмикається зелена сигнальна лампочка.
8. Через 5–10 хвилин повернути регулятор температури у найнижче положення.
9. Вийняти штепсель шнура живлення з гнізда електромережі і підняти вверх верхню частину корпуса.
10. Дати обладнанню вистигнути.
11. Старанно протерти плити з допомогою паперового кухонного рушника.

Використання

У гофрівниці рідке тісто для гофрів обсмажується одночасно з обох сторін між нагрітими плитами.

Ступінь підрум'янення гофрів можна регулювати відповідним налаштуванням регулятора температури.

Увага:

- Під час процесу випікання гофрів з боків гофрівниці виходить пара. Не торкайтеся її – це загрожує небезпекою обпектися!
- Під час використання обладнання нагрівається. Слід припильнувати, щоб ніхто не торкався гарячих частин обладнання під час його використання. Якщо це необхідно, слід застосовувати кухонні рукавички і торкатися обладнання, тримаючись за ручку з термічною ізоляцією.

1. Встановити гофрівницю на рівній поверхні, яка стійка до нагрівання.
2. Закрити гофрівницю і вставити штепсель шнура живлення у гніздо електромережі на стіні.
3. Повернути регулятор температури у положення середньо-високе. Червона сигнальна лампочка показує, що обладнання нагрівається.

   Як тільки буде досягнута вибрана температура, червона сигнальна лампочка гасне і загорається зелена сигнальна лампочка. Гофрівниця готова до випікання гофрів.
4. Відхилити верхню частину корпуса і намастити плити гофрівниці з допомогою пензлика, зануреного в невеликій кількості харчової олії.
5. Викласти повну ложку рідкого гофрового тіста по середині кожної половини нижньої плити гофрівниці.

   Не слід накладати надто багато тіста або тіста, яке занадто рідке, на плиту гофрівниці, інакше – біля ручки виходитиме надто багато пари, і навіть саме тісто.
6. Опустити верхню частину корпуса вниз. Під час випікання температуру можна змінювати у будь-який момент.

   Через кілька хвилин зелена сигнальна лампочка гасне і загоряється червона сигнальна лампочка. Це означає, що розпочався процес випікання.

   Наприкінці процесу випікання зелена сигнальна лампочка запалюється знову. Якщо гофри ще недостатньо коричневі, слід дозволити їм пектися трохи довше.

Увага: Щоб уникнути пошкодження покриття плит гофрівниці, для виймання гофрів слід використовувати тільки стійкі до дії високих температур дерев'яні або пластикові прибори.

7. Як тільки гофри будуть готові, підняти вгору верхню частину гофрівниці і вийняти гофри. Щоб це зробити, слід трохи припідняти гофри з однієї сторони з допомогою виделки або подібного прибору.

   Якщо гофри надто світлі або надто темні, потрібно встановити трохи вищу або трохи нижчу температуру

або дозволити, щоби гофри пеклися трохи довше або трохи менше.

Приготувавши кілька гофрів, Ви отримаєте таке налаштування температури, яке точно відповідає отриманню саме таких гофрів, які Вам подобаються. Однак це залежить також від виду і консистенції тіста для приготування гофрів.

Спочатку приготування відповідно спечених гофрів може тривати трохи довше. Після того, як обладнання нагріється, можете одразу викласти наступні порції тіста для випікання чергових гофрів.

8. Після використання вийміть штепсель шнура живлення з гнізда електромережі і, перед тим, як приступити до чищення, дозвольте, щоб обладнання повністю вистигло.

Чищення

- Під час використання обладнання нагрівається. Слід пильнувати, щобніхто не торкався гарячих частин обладнання під час його використання. Якщо це необхідно, слід застосовувати кухонні рукавички і торкатися обладнання, тримаючись за ручку з термічною ізоляцією.
- Ніколи не занурюйте обладнання у воду або які-небудь інші рідини.

Увага:

Для чищення покриття плит гофрівниці та зовнішньої поверхні не слід використовувати гострі або шершаві засоби для чищення або губки, оскільки вони можуть спричинити пошкодження цієї поверхні.

1. Вийняти штепсель шнура живлення гофрівниці з гнізда електромережі.
2. Забрати кришки гофрів з плит гофрівниці.
3. Протерти плити гофрівниці і корпус м’якою легко зволоженою ганчіркою.
4. Далі витерти насухо плити гофрівниці і корпус.

Залишки тіста, які припеклися до плит гофрівниці можна легко усунути, якщо трішки змастити їх харчовою олією. Через кілька хвилин залишки тіста можна буде легко забрати.

Після очищення гофрівниці, шнур живлення можна змотати у призначене для нього місце під низом обладнання.

З метою заощадження місця, гофрівницю можна зберігати, ставлячи її у вертикальн е положення.

Технічні характеристики:

Потужність: 1000 Вт

Електричне живлення: 220-240 В~

Частота: 50-60 Гц

Екологія – охорона навколишнього середовища

Символ „перекресленої ємності для сміття”, вказаний на електрообладнанні або упаковці показує, що обладнання не може вважатися загальним домашнім відходом і не треба його викидати у призначені для того контейнери.

Непотрібне або відпрацьоване електрообладнання необхідно здати в спеціально виділені з цією метою пункти збору відходів, передбачені для здачі електрообладнання, що підлягає утилізації.

Таким способом будь-яке домашнє господарство сприяє зменшенню можливих негативних наслідків, що впливають на навколишнє середовище і надають можливість рекуперації матеріалів, із яких виготовляється даний виріб.

Вага 1,3кг

Рецепти і корисні підказки

Корисні підказки

- Хрусткі гофри швидко наберуть вологи, якщо скласти їх один на другий. Їх потрібно складати один біля одного.
- Гофри будуть більш м’які і темніші, якщо Ви використаєте молоко замість води.
- Хороші результати отримуються при використанні житнього борошна.
- Слід пам’ятати про те, що необхідно добре перемішати всі складники, щоб забезпечит и рівномірне підрум’янення гофрів.

Рецепти

Гофри недільні

Складники (приблизно на 12 гофрів):

200 г масла

150 г цукру-пудри

3 яйця

1 чайна ложка ванільного цукру

1 чайна ложка рому

125 г перемелених мигдальних горіхів

450 г борошна

близько 400 мл води

1 чайна ложка порошку для випікання

перемелена шкірка лимона або 1 маленька пляшечка лимонного аромату.

Приготування:

1. Переміш ати масло, цукор і ванільний цукор до отримання однорідної маси, почергово, одне за іншим, додати яйця.
2. Додати перемелені мигдальні горіхи та шкірку лимона і все перемішати.
3. За смаком, додати борошно, попередньо перемішане з порошком для випікання, та воду і все перемішати.
4. На закінчення, додати ром і все знову перемішати.

Підказка: Замість цілих яєць, можна спершу додати тільки жовтки яєць, а наприкінці – збиту пінку з яєчних білків. Тісто для приготування гофрів повинно мати густу консистенцію, але одночасно легко стікати з ложки.

Гофри брюссельські

Складники (приблизно на 6 гофрів):
125 г сметани з кремом
125 г масла
жовтки з 6 яєць
250 г просіяного борошна
1 дрібка солі
білки з 6 яєць
1 стручок ванілі
100 г цукру-піску

Приготування:

1. Злегка підігріти сметану з кремом.
2. Перемішати масло до однорідної маси, додати жовтки яєць і все перемішати.
3. Перемішати борошно з сіллю. Альтернативно, додати борошно і сметану з кремом до перемішаного масла і перемішувати, поки тісто загусне.
4. Збити білки яєць до міцної піни і додати до тіста. Залишити тісто приблизно на 30 хвилин.
5. Спекти порцію гофрів.
6. Зішкребти насінини з одного стручка ванілі, перемішати з цукром і розсипати на свіжоспе- чених гофрах.

Підказка: Подавати зі збитою сметаною і кислуватим вишневим джемом.

Гофри „піца"

Складники (приблизно на 7-8 гофрів):
125 г масла або маргарину
125 г борошна
4 яйця
1/2 чайна ложка порошку для випікання
125 г літньої води
близько 100 г звареної шинки, порізаної смужками, 2 яблука, порізані на дрібні кубики, 200 г грецьких горіхів або лісових горіхів, 2-3 чайні ложки пюре з помідорів, 1-2 чайні ложки гірчиці, сіль, перець, готова суміш зелені для піци.

Приготування:

1. Перемішати масло до отримання однорідної маси і по черзі додавати яйця.
2. Альтернативно, перемішати борошно, попередньо перемішане з порошком для випікання і літньою водою.
3. Додати шинку, яблука і горіхи, а також додати за смаком пюре з помідорів, сіль, перець, гірчицю і суміш зелені для піци.
4. Без зволікань спекти тісто на гофри.

Підказка: Можна змінювати цей рецепт, використовуючи, наприклад, печериці, сир і оливки.

Expo–service® Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22, Poland
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl

ІМПОРТЕР:
ТОВ "Експо-сервіс Україна"
01103, Україна, м. Київ,
бульвар Дружби Народів, 10
Що до листів:
01103, Україна, м. Київ 103, а.с. 18
UA@expo-service.com.pl
тел. 045 2290660